

خط مشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی

بنام خداوند بخشنده و مهربان

شرکت آماده لذذ (کارخانه شماره ۱) تولید کننده گروه های محصولات شامل عصاره های خوراکی ، پودر نوشیدنی گرم و سرد ، پودر دسر، چاشنی ، ادویه و انواع محصولات غذایی نیمه آماده شامل سوپ ، آش ، نودل، ماکارونی و بسته بندی جو و گندم پرک مصمم است تا با رعایت اصول بهداشت و بهره گیری از استانداردهای مدیریت کیفیت ISO 9001 و مدیریت ایمنی غذایی ISO 22000 و اصول HACCP همواره محصولاتی سالم و با کیفیت مطلوب (مطابق با نیاز مشتریان) عرضه نماید .

بدین منظور بر طبق استاندارد های فوق ، سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی غذایی را پیاده سازی نموده ایم و در کلیه سطوح سازمانی به وظایف محوله و پایبندی به اصول زیرخود را متعهد به اجراء موثر و بهبود سیستم می دانیم .

۱. ارتقاء سطح بهداشت فردی ، محیطی و مواد غذایی
۲. تولید و عرضه محصولات سالم و با کیفیت
۳. تنوع پذیری در محصولات
۴. بهبود مستمر در فرآیندهای سازمان
۵. افزایش رضایت و وفاداری مشتریان
۶. حفظ و افزایش سهم شرکت در بازارهای هدف

دراین راستا با ایجاد محیط کار مناسب ، رعایت الزامات قابل کاربرد شامل الزامات قانونی و الزامات مشتریان همچنین بهره گیری از فن آوری روز و آموزش مستمر ، بر بهبود فرآیندهای سازمان تاکید می ورزیم و سیستم خود را جهت اطمینان از کارائی و اثربخشی مورد بازنگری قرار می دهیم . این خط مشی بصورت ادواری مورد بازنگری قرار می گیرد و چارچوبی برای تعیین اهداف کیفی و اهداف ایمنی مواد غذایی می باشد.

اینجانب با برقراری ارتباطات موثر در داخل و خارج از سازمان ، تعهد خود را به بهبود مستمر کیفیت و ایمنی غذایی اعلام می دارم و ضمن حصول اطمینان از صلاحیت های مرتبط با ایمنی مواد غذایی ، از کلیه کارکنان سازمان انتظار دارم ضمن درک و بکارگیری خط مشی و سایر مستندات سیستم های مدیریت ، تلاش و همکاری مستمر در جهت ارتقاء سطح عملکرد شرکت بعمل آورند.

امضاء مدیر عامل

تاریخ : ۱۴۰۳/۰۶/۱۱

ویرایش: ۰۳