

# خط مشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی

## بنام خداوند بخشنده و مهربان

شرکت آماده لذیذ (کارخانه شماره ۲) به عنوان یکی از شرکت های تولید کننده انواع بیسکوئیت ، ویفر ، شکلات و آدامس مصمم است با استفاده از روش های نوین و تکیه بر متخصصان و پرسنل با تجربه و متعهد خود و با رعایت اصول بهداشتی و بهره گیری از استانداردهای مدیریت کیفیت ISO9001:2015 و مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000:2018 و اصول HACCP:2020 ، همواره در راستای برآورده نمودن الزامات قانونی و مقرراتی ، نیازها و انتظارات مشتریان و مصرف کنندگان و سایر ذینفعان گام بردارد و همواره محصولاتی سالم و با کیفیت مطلوب عرضه نماید .

بدین منظور بر طبق استاندارد های فوق ، سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی را پیاده سازی نموده ایم و در کلیه سطوح سازمانی با پایبندی به اصول زیر خود را متعهد به اجرای اثربخش و بهبود مداوم سیستم می دانیم .

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

دراین راستا با ایجاد محیط کار مناسب و بهره گیری از فن آوری روز و آموزش مستمر ، بر بهبود فرآیندهای سازمان تاکید می ورزیم . 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 و 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 .

کد سند : PO-MA-01

تاریخ : 1403/04/01

ویرایش : 02

امضاء مدیر عامل

علی نصر نراقی