


	<b>НАРЪЧНИК</b> <b>Приложения 7.1</b> <b>Корпоративна политика</b>	ISO 9001
		IFS Food
		Стр. 1 от 2
		01.09.2009 г.
		Ревизия 1

Ръководството на РОСА АД отдава първостепенно значение на безопасността на храните в цялостната дейност на предприятието и се ангажира с провеждането на политика, основана на следните принципи:

- За да отговорим на нарастващите изисквания на пазара, ние се ангажираме с внедряването на система за управление на качеството и безопасността на храните, съгласно изискванията на БДС EN ISO 9001, HACCP принципите и Международния стандарт за храните IFS Food – Версия 6.
- Непрекъснато се стремим да прилагаме световният опит и технологии, като спазваме всички законови и нормативни разпоредби, както и изискванията на нашите клиенти за безопасност на храните.
- Всички наши служители и работници са запознати с Политиката по качество и безопасност на храните. Ние полагаме необходимите усилия, за да бъде приета и прилагана политиката по качество и безопасност на храните на всички организационни нива и насърчаваме всички в работата им за подобряване на системата за безопасност на храните.
- За да гарантираме действието на системата за управление на качеството и безопасността на храните, ние непрекъснато следим за нейното прилагане във всички дейности на фирмата и извършваме прегледи на ръководството, с цел да установим пригодността, актуалността и ефективността ѝ.
- Създаваме и поддържаме отношения на партньорство с доставчиците и контролните органи и ги приобщаваме към сътрудничество за изпълнение принципите на прилаганата Политиката по качество и безопасност на храните.
- Изискванията на системата за управление на качеството и безопасността на храните, определени в наръчниците, процедурите и инструкциите са задължителни за всички работници и служители. Ръководителите на различни нива притежават пълномощията и носят отговорността за прилагането на тези изисквания в ръководената от тях област.
- Създаваме и поддържаме условия за спазване на нормативните изисквания за производство на сурово пресовано слънчогледово масло, алкално рафинирано слънчогледово масло, слънчогледов експелер и филтърна утайка чрез постоянен контрол на процеса на производство и спазване изискванията на Добрите производствени и хигиенни практики и HACCP.
- Цялостно и непрекъснато оценяване на въздействието на околната среда на продуктите и използваните технологични процеси, изразено чрез наблюдение, анализ, контрол и подобряване на използването на природни ресурси, енергия, суровини и материали, отделяне на емисии и генерирането на отпадъци.
- Провеждаме системно обучение на персонала за повишаване на неговата квалификация и мотивация за съпричастност към извършваната работа и запазване на неговото здраве и безопасност.
- Провеждане на гъвкава маркетингова политика, която систематично да отразява промените и постиженията в производството на слънчогледово масло, включително и на международния пазар.

	<b>НАРЪЧНИК</b> <b>Приложения 7.1</b> <b>Корпоративна политика</b>	ISO 9001
		IFS Food
		Стр. 2 от 2
		01.09.2009 г.
		Ревизия 1

- С оглед на усъвършенстване на системата за управление на качеството и безопасността на храните, ние си поставяме непрекъснато, постигането на измерими цели за подобряване на цялостната ни дейност в производството и дистрибуцията на нашите продукти, като редовно следим и отчитаме реализацията на тези цели. Стремим се към осигуряване на необходимите финансови и други ресурси за постигането на набелязаните цели.

Главната цел на ръководството на РОСА АД е непрекъснато подобрене във всички аспекти на дейността, както по управление на качеството, така и по управление на безопасността на храните. За постигане на главната цел ръководството си поставя следните конкретни цели:

Дата: януари.2018 г.

Изп. директор .....  
Пл. Даскалов/

