



ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

499 490-06-23

Политика в области безопасности кулинарной продукции является частью общей стратегии развития и основой для функционирования и совершенствования системы управления безопасностью продукции, отвечающей требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

ИП Ким Виталий Николаевич осознает и принимает пищевую безопасность одним из приоритетных направлений своей деятельности, гарантирующим долгосрочную, стабильную работу и удовлетворенность наших самых взыскательных гостей.

ИП Ким Виталий Николаевич при организации питания учитывает требования пищевой безопасности, с каждым сотрудником проводятся тренинги по требованиям пищевой безопасности. Мы ведем ежедневный контроль по поддержанию температурных режимов всех технологических процессов, так как понимаем, что правильная температура хранения сырья, приготовления блюд предотвращает рост патогенных бактерий (сальмонеллы, стафилококка и кишечной палочки).

Основные направления реализации цели в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции:

- обеспечение непрерывного совершенствования бизнес-процессов производства кулинарной продукции;
- постоянное стремление к повышению качества и безопасности выпускаемой продукции;
- непрерывное обучение персонала, а также повышение качества знаний и действий персонала через конкретное распределение обязанностей с четкими границами зоны ответственности;
- эффективное функционирование и постоянное улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП.

МЫ ГАРАНТИРУЕМ:

- ✓ **первостепенность безопасности и качества** выпускаемой продукции;
- ✓ **обеспечение соблюдения** санитарно-эпидемиологических требований;
- ✓ **точное соблюдение технологии производства;**
- ✓ **непрерывное обучение** всего персонала;
- ✓ **обеспечение рабочих условий;**
- ✓ **мотивацию** работников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность кулинарной продукции, а также к следованию целям и политике организации;
- ✓ **выполнение требований** по охране труда и безопасности персонала;
- ✓ **предоставление** необходимой **информации по качеству и безопасности** производимой продукции.

Качество и безопасность – это сфера ответственности всех работников, имеющих непосредственное отношение к производству, хранению и реализации производимой продукции.