

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**  
**«ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»**  
**(ООО «Формула вкуса-Регионы»)**

Утверждаю:

Директор ООО «Формула вкуса-Регионы»

Ю.С. Белова

202 2 г.



**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ**  
**НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ФОРМУЛА ВКУСА - РЕГИОНЫ»**

Область применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Формула вкуса-Регионы» (далее Предприятие) распространяется на производство салатов, горячих и холодных закусок, 1-ых, 2-ых блюд из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовых кондитерских изделий, напитков (далее Продукция).

Высшее руководство несет ответственность за реализацию Политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и обязуется:

1. Поддерживать в рабочем состоянии и постоянно совершенствовать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (система ХАССП) на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
2. Неукоснительно следовать принципам, положенным в основу системы ХАССП и призывает к этому всех работников Предприятия.
3. Создавать необходимые условия для обеспечения безопасности продукции предприятия.
4. Выполнять требования внешней нормативной документации и законодательные требования в области безопасности пищевых продуктов.
5. Обеспечить понимание и выполнение всеми сотрудниками Предприятия требований санитарных норм и правил личной гигиены.
6. Осуществлять контроль за дезинфекционным режимом на территории Предприятия, эффективным выполнением дезинсекционных и дератизационных работ.
7. Обеспечить необходимыми ресурсами выполнение требований системы ХАССП.

ПЕЧАТНО \_\_\_\_\_ ) ЛИСТОВ

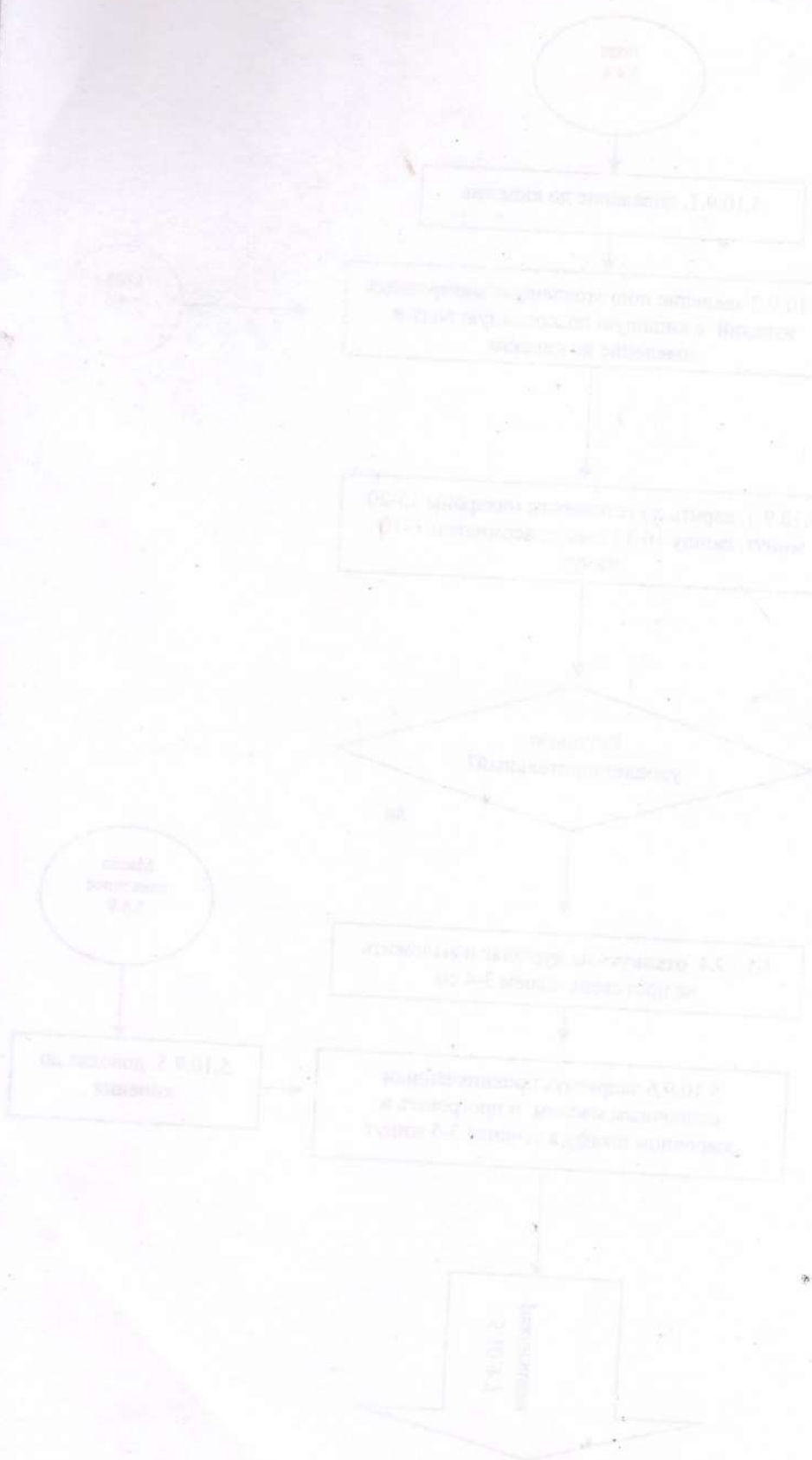
Должность \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_



Имя	Фамилия	Пол

К.10.9. Инструкция по эксплуатации оборудования



8. Обеспечить эффективный обмен внешней и внутренней информацией по вопросам обеспечения безопасности продукции предприятия.

Осуществление Политики подразумевает глубокое понимание каждым работником предприятия своей роли в обеспечении безопасности продукции Предприятия.

Руководитель группы безопасности  
пищевых продуктов



Бозняк Е.А.

### 1.2 Краткая характеристика предприятия

Предприятие оказывает услуги по производству и монтажу систем автоматизации и объектно-ориентированных систем управления. На предприятии работают специалисты высшей квалификации, имеющие опыт работы в ведущих организациях страны.

Производство продукции осуществляется через специализированные подразделения. При этом основным элементом работы является квалифицированный персонал. За качеством продукции следит старший инженер системы.

Постоянный контроль за качеством продукции осуществляется на всех этапах: от закупки сырья до выпуска готовой продукции. Качество сырья поступает от производителей и складов, расположенных в г. Москва и области, а также в других регионах России. Контроль за качеством сырья осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ и стандартами предприятия. Контроль за качеством сырья осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ и стандартами предприятия.

Исследования по ходу технологического процесса осуществляются в лаборатории сырья и материалов, контроль соблюдения технологических параметров производства, контроль качества и безопасности производимых материалов, контроль соблюдения параметров сырья, материалов и готовой продукции.

Контроль готовой продукции, контроль соблюдения технологических параметров сырья, материалов и готовой продукции, контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к персоналу, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к персоналу, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к персоналу.

Отделка производственных помещений осуществляется в соответствии с функциональному назначению.

В производстве используются современные технологии.

Использование современных технологий.

Использование современных технологий.

Использование современных технологий.

Использование современных технологий.