

	<b>Открытое акционерное общество «Великоновгородский мясной двор»</b>	<b>ПОЛИТИКА в области качества и безопасности выпускаемой продукции</b>	Лист _____ 1
			Листов _____ 1
		Состояние документа: действующий	
Дата создания: 09.01.2019 г.		Дата изменения: 11.01.2022 г.	
Место хранения файла в электронном виде: Z:\Служба качества\ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ СМБПП\ПОЛИТИКА И ЦЕЛИ, МЕТОДИКА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ СМБПП\ПОЛИТИКА И ЦЕЛИ Место хранения контрольного экземпляра документа: Рабочий кабинет службы качества		Распечатанный и не утверждённый надлежащим образом документ не является официальной копией, пригодной для работы	

**КОНТРОЛЬНЫЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор ОАО «ВНМД»  
  
 Нисанов Г.Б.  
 «11» января 2022 г.

В своей работе Открытое акционерное общество «Великоновгородский мясной двор» ориентируется в первую очередь на потребности и ожидания потребителей (Клиентов).

**Приоритетной целью** предприятия является обеспечение качества и безопасности выпускаемой продукции.

**Стратегической целью** предприятия является сохранение и укрепление своей позиции на существующих рынках сбыта и освоение новых рынков за счет создания конкурентоспособной и безопасной продукции высокого качества, соответствующей требованиям нормативной и технической документации, и удовлетворяющей требованиям потребителей; поддержание и укрепление у потребителей доверия к предприятию, как к надежному и ответственному предприятию-изготовителю мясной продукции.

Для достижения наших целей коллектив предприятия в своей работе придерживается следующих основных принципов:

**1. Качество не проверяют, качество создают.** Только постоянное совершенствование и повышение качества и безопасности продукции обеспечит долгосрочный успех предприятия, наше будущее.

**2. Качество и безопасность продукции начинается с поставщиков.** Важной составляющей гарантированной безопасности и качества выпускаемой продукции является выбор поставщиков, позволяющий использовать сырьё, соответствующее гигиеническим требованиям и стабильное по показателям качества. Поэтому мы тщательно выбираем поставщиков и строим взаимовыгодные отношения с ними. Каждая партия поступающего сырья и вспомогательных материалов проходит тщательный контроль в собственной испытательно-производственной лаборатории, что позволяет нам оперативно получать достоверную и актуальную информацию.

**3. Постоянное совершенствование технологии и оснащённости производства.** Для обеспечения безопасности продукции мы работаем на современном оборудовании, что позволяет применять новейшие технологии в области мясной промышленности и вести оперативный контроль параметров технологического процесса.

**4. Люди — ключ к успеху любого дела.** Каждый работник предприятия, от рабочего до генерального директора, ответственен за безопасность и качество продукции в рамках своей компетенции. Сотрудники предприятия постоянно повышают свою квалификацию на различных курсах, семинарах, тренингах. Профессионализм персонала, непрерывное обучение, знание и выполнение своих обязанностей — гарантия производства безопасной и качественной продукции.

**5. Чистота — залог безопасности продукта.** Одним из главных принципов является безукоризненное соблюдение санитарно-гигиенических и законодательных требований. На предприятии осуществляется мониторинг санитарного состояния производства и здоровья персонала. Это позволяет свести риск микробиологического загрязнения сырья и продукции к минимуму.

**6. Ориентация на потребителя.** Постоянно расширяя ассортимент продукции, создавая новые продукты высокого качества, мы не только удовлетворяем требования потребителя, но и предвосхищаем его ожидания.

**7. Непрерывное улучшение** как инструмент развития процессов (в том числе системы менеджмента безопасности пищевых продуктов), повышения конкурентоспособности продукции и доверия потребителей — основа нашей деятельности.

Роль и ответственность высшего руководства в вопросах обеспечения безопасности и качества продукции направлена на создание благоприятных условий для выпуска качественной и безопасной продукции, соответствующей нормативным и законодательным требованиям, взаимно согласованным требованиям потребителей, а также схемы сертификации FSSS 22000; предупреждение причин возникновения несоответствий вместо их исправления.

Руководство берет на себя обязательство реализовывать Политику и доносить её до персонала предприятия.