

	ТОВ «Апогей»		Ф1 М 9.3-01 ПЯБ ПОЛІТИКА З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Розробив(ла): Керівник групи безпеки Очколяс О.В.	Погоджено: Комерційний директор Вишневський Є.О.	Затверджую: Директор Шелеп О.І.	Надано чинності наказом № 1-2024 від 11.01.2024 р.
«08» січня 2024 р.	«11» січня 2024 р.	«11» січня 2024 р.	
Редакція: 5	Уведена на заміну Р4		

ПОЛІТИКА

З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Ф1 М 9.3-01

	КОНТРОЛЬНИЙ екземпляр
	РОБОЧИЙ екземпляр №

Актуалізація/Перевірка

Керівник групи безпеки		Очколяс О.В.	11.01.24
(Відповідальний за проведення/Посада)	(підпис)	(ПІБ)	(Дата)
Керівник групи безпеки		Очколяс О.В.	10.01.25
(Відповідальний за проведення/Посада)	(підпис)	(ПІБ)	(Дата)
(Відповідальний за проведення/Посада)	(підпис)	(ПІБ)	(Дата)



ТОВ «Апогей»		ФІ М 9.3-01 ПЯБ	
ПОЛІТИКА З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ		Редакція: 5	Стор. 2 з 5

Київ-2024

1. МЕТА

Досягнення безперечного лідерства в галузі виробництва смако-ароматичних добавок для харчової промисловості.

2. СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Політика з якості та безпечності харчових продуктів (далі – Політика) поширюється на всі структурні підрозділи, посадових осіб та персонал ТОВ «Апогей» (далі – Підприємство).

3. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Політику підприємства затверджує директор ТОВ «Апогей».

Керівник групи безпечності (Керівник ГБ) організовує доведення Політики до відома персоналу підприємства та забезпечує її розуміння та підтримку.

Відповідальність за розуміння та виконання Політики персоналом підприємства покладена на керівників підрозділів за напрямками діяльності.

Керівництво ТОВ «Апогей» несе відповідальність за реалізацію Політики та зобов'язується створити сприятливі умови для її успішного здійснення та виділяти необхідні для її реалізації ресурси.

4. ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ

У цьому документі використані терміни та визначення, що наведені у ISO 9000, ISO 22000.

5. ОСНОВНА ЧАСТИНА

ПОЛІТИКА З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТОВ «АПОГЕЙ»

ТОВ «Апогей» є одним з провідних українських виробників смакоароматичних добавок для харчової промисловості: сумішей смакових, добавок функціональних, приправ, сумішей трав, харчових барвників, ароматизаторів та композицій ароматичних.

Політика з якості та безпечності харчових продуктів ТОВ «Апогей» спрямована на постійне підвищення якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції на ринку, рівня задоволення споживачів, забезпечення ясності, взаєморозуміння і коректності у взаємовідносинах зі всіма зацікавленими сторонами (суспільством, партнерами, замовниками, постачальниками, співробітниками та власниками підприємства) та постійне поліпшування системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Керівництво ТОВ «Апогей» бере на себе відповідальність за реалізацію Політики та Цілей у сфері якості та безпечності харчових продуктів, створюючи умови для цього та забезпечує наявність необхідних ресурсів.

Функціонування та вдосконалення системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів залежить від власного вкладу кожного працівника в роботу команди.

Метою діяльності підприємства є максимальне задоволення потреб та очікувань замовників, забезпечення своєчасного та повного виконання своїх зобов'язань перед ними, розробка та введення в асортимент нових продуктів в інших харчових напрямках, що гарантує одержання стабільного прибутку.

З фокусом на інновації підприємство завжди веде нові дослідження в пошуку найкращої сировини та модернізації виробництва з метою забезпечення високої якості та безпечності продукції.

ТОВ «Апогей» планує розширити свою частку на внутрішньому та зовнішньому ринках,



представити свою продукцію для нових споживачів, забезпечити стабільну якість та безпечність продукції, зберегти свою гнучкість та лояльність до потреб замовників, покращити асортимент продукції, збільшити власну капіталізацію.

Ми зобов'язуємося виконувати наступне:

- забезпечити стабільну належну якість та харчову безпеку нашої продукції, шляхом виконання всіх вимог Плану контролю небезпечних чинників, програм-передумов, процедур та інструкцій, що входять в структуру Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів згідно зі стандартами ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 та додаткових вимог схеми сертифікації FSSC 22000;
- постійно аналізувати, вдосконалювати та підвищувати результативність Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- підтвердити відповідність системи управління якістю/безпечністю харчових продуктів вимогам ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 та додаткових вимог схеми сертифікації FSSC 22000 шляхом проведення внутрішніх та зовнішніх аудитів;
- вести діяльність у відповідності з вимогами українського законодавства, стандартів ISO, Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, вимогами до безпечності харчових продуктів, взаємоузгодженими з клієнтами та споживачами, інших застосованих вимог і, де необхідно, застосовувати більш суворі стандарти;
- застосовувати процесний підхід та ризик-орієнтоване мислення до управління діяльністю підприємства;
- всебічно сприяти заходам щодо задоволення прийнятних вимог зацікавлених сторін із повною гарантією збереження високої якості та безпечності;
- стабільно виконувати договірні строки виробництва та поставок продукції, зберігаючи при цьому якість та безпечність продукції;
- прагнути застосовувати сучасні технології виробництва та контролю продукції;
- встановити щорічні цілі з якості та безпечності харчових продуктів, що підлягають обліку для всіх технологічних процесів, що забезпечить постійне вдосконалення і відповідність всім стандартам;
- розширювати асортимент продукції, з урахуванням ринку попиту та побажань замовників;
- вести обговорення питань харчової безпеки та вимог з постачальниками, підрядниками, клієнтами та споживачами шляхом встановлення специфікацій для інгредієнтів та пакувального матеріалу, зберігання продукції та надання рекомендацій щодо використання харчових добавок;
- забезпечити дотримання постачальниками та підрядниками тих самих вимог до харчової безпеки та якості, і контроль матеріалів та послуг, які вони надають, шляхом проведення аудитів, та перевірки товарів, що надходять;
- співпрацювати з постачальниками та партнерами по бізнесу, для того щоб стандарти Підприємства в галузі якості та безпечності харчових продуктів стали їх обов'язком також;
- забезпечити партнерство з сертифікованими постачальниками продукції;
- проводити закупівлі якісної та безпечної сировини і допоміжних матеріалів, підтримуючи наявність гнучкої системи вибору та оцінки постачальників і роботи з ними;
- регулярно проводити ідентифікацію, оцінку небезпечних та шкідливих виробничих факторів та ризиків всіх можливих впливів та управляти ними шляхом застосування належних коригувальних та попереджувальних дій, з метою усунення або зниження до прийнятного рівня;
- забезпечити своєчасне вилучення/відкликання продукції з ринку у разі наявності підтвердженої небезпеки харчового продукту та проводити процедуру удаваного вилучення;



- забезпечити працівників Підприємства необхідними ресурсами та знаннями для ефективного виконання їхніх обов'язків;
- забезпечувати підтримку та зростання компетентності персоналу;
- забезпечувати підтримку та поновлення інфраструктури підприємства;
- розробляти і впроваджувати шляхи підвищення ефективного використання підприємством матеріалів та ресурсів, запобігати забрудненню навколишнього середовища, сприяти зменшенню кількості викидів та збільшенню повторного використання відходів;
- забезпечити обізнаність, навчання та атестацію персоналу в сферах управління якістю та харчовою безпекою, охорони праці та здоров'я, виробничої безпеки за допомогою структурованих програм, які допомагають покращити технічні навички, свідоме ставлення, техніку управління ризиками, рівень кваліфікації та усвідомлення власної відповідальності за випуск якісної та безпечної продукції, захист свого здоров'я та здоров'я споживачів, бережне використання природних ресурсів та охорону навколишнього середовища;
- розвивати позитивну культуру безпечності та якості харчових продуктів, встановлювати, запроваджувати та підтримувати цілі щодо культури безпеки та якості харчових продуктів, як частину систем управління;
- розглядати наступні елементи – спілкування/інформування, навчання, відгуки та залучення співробітників кожного відділу, вимірювання ефективності визначеної діяльності, що охоплює всі підрозділи організації, та впливає на безпеку та якість харчових продуктів;
- на постійній основі переглядати Політику, стандарти та методики ефективного управління небезпечними факторами та ризиками харчової безпеки, пов'язаними зі змінами сировини, постачальників, продукції, процесів та технологій та ін.;
- керівники підприємства та кожного відділу є лідерами в галузі якості та харчової безпеки, охорони праці та здоров'я, виробничої безпеки, та організовують діяльність підрозділів шляхом поєднання відповідального виконання власних обов'язків, ініціативи та відповідальності кожного співробітника;

Політика з якості та безпечності харчових продуктів ТОВ «Апогей» є доступною, доводиться до відома працівників, підрядників та всіх зацікавлених сторін.

Директор ТОВ «Апогей» _____

О.І. Шелеп

«11» січня 2024 р.



ТОВ «Апогей»

Ф1 М 9.3-01 ПЯБ

**ПОЛІТИКА
З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Редакція: 3

Стор. 5 з 5

Ф4 М 7.5-01

Лист реєстрації змін

Дата	№ сповіщення про зміну	Дата впровадження	Інформація про проведену зміну	ПІБ відповідального	Підпис відповідального
11.01.2024		11.01.2024	Новий документ	Очколяс О.В.	

Ф5 М 7.5-01

Протокол ознайомлення

№ п/п	Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата ознайомлення
1	2	3	4	5
1	Керівник відділу з технологічного розвитку - Технолог	Алексєєв С.Є.		15.01.2024
2	Начальник виробничого відділу	Сербіновський І.Л.		17.01.2024
3	Директор з маркетингу	Ющенко Л.С.		15.01.2024
4	Технолог	Булавчик Д. Г.		15.01.2024
5	Технолог-розробник	Каштанова А.Я.		15.01.2024
6	Технолог-розробник	Козодой Л. П.		15.01.2024
7	Технолог-розробник	Гордина С.Є.		15.01.2024
8	Заст. директора по роботі з VIP клієнтами	Семенченко В.С.		15.01.2024
9	Менеджер ЗЕД	Олійник Т.І.		15.01.2024
10	Менеджер логістики	Остапчук І.Г.		15.01.2024
11	Керівник відділу інгредієнтів для м'ясної промисловості	Іваніщенко М.П.		15.01.2024
12	Менеджер-технолог	Дідук І.С.		15.01.2024
13	Завідувач виробництва	Сакун Н.В.		17.01.2024
14	Начальник виробничої лабораторії	Филь О.А.		17.01.2024
15	Технолог	Литвин С.В.		17.01.2024
16	Технолог	Варич З.М.		17.01.2024
17	Головний механік	Юрченко В.О.		17.01.2024
18	Готувач сумішей-бригадир	Маркуця Б.В.		17.01.2024
19	Готувач сумішей-бригадир	Кириченко А.В.		17.01.2024
20	Готувач-сумішей	Майстренко М.П.		17.01.2024
21	Готувач-сумішей	Фесюк М.В.		17.01.2024
22	Готувач-сумішей	Соловей А.О.		17.01.2024
23	Готувач-сумішей	Соловей І.В.		17.01.2024
24	Готувач-сумішей	Кваша Н.Ю.		17.01.2024
25	Готувач-сумішей	Бінявський В.І.		17.01.2024
26	Завідувач складу	Сакун А.О.		17.01.2024
27	Технік-лаборант	Сапон В.А.		17.01.2024
28	Мікробіолог	Пригара О.В.		17.01.2024
29	Інженер з якості	Литвин Ю.М.		17.01.2024
30	Механік з ремонту устаткування	Макаренко В.М.		17.01.2024
31	Вантажник	Соловей Є.М.		17.01.2024
32	Вантажник	Красноголов В.В.		17.01.2024
33	Прибиральниця виробничих приміщень	Писана В.П.		17.01.2024
34	Прибиральниця приміщень	Калинкина І.П.		17.01.2024

Керівник групи безпечності _____ Очколяс О.В.
(підпис)