

Утверждено


Сахид Бин Халид,
Управляющий Директор
Дата: 05 января 2021 г.**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

ТОО «Алма Ист Вест Групп», будучи одним из лидеров в Казахстане, стремится к устойчивому успеху во всех видах коммерческой деятельности, и для этого стремится обеспечить качество и безопасность пищевых продуктов за счет постоянного совершенствования услуг высокого уровня.

АИВГ придерживается принципов системы менеджмента качества ISO 22000: 2018.

Внедрение политики безопасности пищевых продуктов и системы управления безопасностью пищевых продуктов признается в качестве ключевого приоритета по обеспечению должного соблюдения и достижения успешных деловых партнерских отношений с нашими клиентами.

Область применения: Предоставление услуг питания «a la carte menu» в ресторанах Жеты Казына и Джиды по приготовлению и реализации широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления (первые и вторые блюда, салаты и десерты) из различных видов сырья, покупных товаров, а также винно-водочных изделий.

Включая следующие процессы:

- Закуп и прием пищевых продуктов;
- Хранение;
- Разделка;
- Приготовление;
- Охлаждение и реализация готовых блюд;

Соответствие нормативным и законодательным требованиям:

Поддерживать на предприятии систему менеджмента качества на основе требований Технических регламентов Таможенного союза и обеспечение соблюдения законодательства и норм РК, а также международных стандартов:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - от 9 декабря 2011 г. № 880
- Закон РК «О безопасности пищевой продукции» - №301-III ЗРК от 21.07.2007
- Кодекс РК «О здоровье и системе здравоохранения» от 07.07.2020, ст. 104
- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» - №186 от 23.04.2018
- Кодекс Алиментариус - СХС 1-1969

С целью обеспечения достижения руководящих принципов, Политика основывается на следующем:

- Регулярно проводить анализ СМБПП и его эффективность. Пересматривать для обеспечения постоянной актуальности.
- Обеспечение качества и безопасности выпускаемой продукции путем систематического контроля технологических процессов на основе принципов НАССР (анализа контрольных критических точек);
- Постоянно анализировать и совершенствовать наши системы, процессы и процедуры;
- Постоянно проводить обмен информацией
 - Улучшить процесс закупок, начиная с отбора квалифицированных поставщиков, осуществляя мониторинг эффективности их деятельности в соответствии со стандартами Компании и целевыми показателями местного контента;
 - Обеспечивать эффективную и действенную связь с Клиентами для своевременного решения всех рабочих потребностей, с целью качественного и безопасного осуществления производственной деятельности Компании;
- Обеспечить, квалифицированность и компетентность сотрудников для выполнения объема работ. Обеспечение понимания персоналом важности и эффективности действия принципов НАССР, их поддержке и применению на всех уровнях управления и производства;
- Непрерывно повышать эффективность СМК, с целью улучшения ежедневной деятельности Компании.

-----КОНЕЦ ДОКУМЕНТА-----