

ДЕКЛАРАЦИЯ**на Ръководството на СИАД България
за политика и цели по безопасността на продуктите**

Нашата основна цел е да предлагаме продукти с високо качество, които са безопасни и в максимална степен да удовлетворяват изискванията на нашите клиенти.

Ръководството на фирмата поема своята отговорност в изграждането, поддържането и постоянното подобрене на една работеща Системата за управление на безопасността на храните (СУБХ) и декларира следните основни принципи, залегнали в политиката:

- **Ориентиране към клиента** - осъзнаваме отговорността за доставянето на безопасни спрямо храните, продукти на клиентите;
- **Лидерство на ръководството** - ръководството съзнава отговорността си за проектирането, внедряването и поддържането на СИСТЕМАТА
- **Съпричастност на хората** - стремим се да създадем подходящи условия, стимулиращи служителите за пълноценно участие и проява на инициатива при изпълнение на дейностите по осигуряване на безопасността.
- **Процесен подход** - създаването от фирмата продукти са резултат от протичането на взаимосвързани основни и допълнителни процеси, които се разглеждат и управляват като система, а не самостоятелно.
- **Непрекъснато подобряване** е основна цел на СИСТЕМАТА, която може да бъде постигната чрез непрекъснато наблюдение на протичането на процесите и предприемането на ефективни коригиращи и превантивни мерки.
- **Фактологичен подход при изработване на решения** - системата за комуникации, управлението на документи и записи на СИСТЕМАТА създават предпоставка за вземане на правилни решения
- **Взаимно изгодни отношения със заинтересованите страни** - За постигане на устойчив успех фирмата управлява своите взаимоотношения със значимите заинтересовани страни, включително доставчиците.

За постигане на основната цел ръководството си поставя следните допълнителните цели:

- Изпълняване на изискванията на правните и други норми по отношение на БХ;
- Производство на безопасни продукти;
- Инвестиране в СУБХ в размер на 5% от годишния оборот на фирмата;
- Обучение и повишаване на квалификацията на персонала по отношение на БХ.
- Работа с екологични и безвредни за здравето на хората суровини, материали, технологии, машини и оборудване, удостоверени със съответен сертификат;
- Поддържане и развитие на система FSSC 22000.

Ръководството на фирмата гарантира, че:

- Организацията разполага с нужните ресурси за изграждане, поддържане и развитие на Система за управление безопасността на храните;
- Се задължава да полага грижи въведената Система за управление безопасността на храните да функционира в съответствие с изискванията на ISO 22000:2018.

Изпълнителен Директор:.....

(Невена Сендрева)

Дата: 15.05.2020 г.