

خط مشی کیفی و ایمنی مواد غذایی شرکت حلوائی عقاب

شرکت حلوائی عقاب با بیش از ۷ دهه تجربه تولید محصولات غذایی بر پایه کنجند، " این هدیه ارزشمند خدایی " بر آن است که بر تداوم این روند پر افتخار، محصولات خود را با جدیدترین فناوری ها و استانداردهای روز دنیا در محیطی کاملاً بهداشتی فرآوری نماید. این شرکت با اطمینان از مشارکت جمعی کارکنان و با استفاده از سیستم یکپارچه و همه جانبه کاری (شبه ERP) و آزمایشگاه مجهز و دارای صلاحیت خود، در چارچوب قوانین، مقررات و استانداردهای ملی و بین المللی، ایمنی مواد غذایی خود را تضمین نموده و با توجه به نیازمندی های مشتریان، موارد زیر را سرلوحه کار خویش قرار می دهد:

- ✓ تولید محصول سالم بر پایه طراحی علمی، بهداشتی، با ترکیبات طبیعی و کیفیتی یکنواخت
 - ✓ بهبود مستمر فرآیندها، زیرساختها و کیفیت محصولات
 - ✓ توسعه و بهبود ارتباط با بازارهای جهانی در جهت افزایش صادرات
 - ✓ توسعه کسب و کار شرکت از طریق ارائه محصولات جدید و خدمات آزمایشگاهی
 - ✓ توجه به منابع انسانی به منظور رشد و شکوفایی، رفاه و آرامش روانی ایشان به عنوان بزرگترین سرمایه های سازمان
 - ✓ ارتباط مستمر با مشتری به منظور جمع آوری نقطه نظرات و شناخت نیازمندیهای روز بازار و افزایش رضایتمندی ایشان
- به منظور تحقق موارد فوق الذکر این شرکت سیستم مدیریت کیفیت و تضمین ایمنی مواد غذایی خود را بر اساس استانداردهای بین المللی **FSSC22000:2013** و **ISO9001:2008** طراحی و اجرا نموده است و تامین الزامات و بهبود مستمر اثر بخشی آنها را تحت نظر دارد.

این خط مشی که اهداف شرکت در چارچوب آن تهیه گردیده است، هر ساله پس از برگزاری جلسات بازنگری مدیریت از نظر کفایت و تناسب با نیازمندیهای مشتری و شرکت در صورت نیاز مورد تجدید نظر قرار می گیرد.

مدیریت ارشد سازمان از طریق نماینده مدیریت و سرپرست تیم ایمنی غذا از اجرای خط مشی و اثر بخشی آن اطمینان حاصل نموده و بر این اساس، کلیه مدیران و کارکنان شرکت موظف به رعایت صحیح و موثر آن می باشند.

سید جلال ناصری

مدیر عامل