

خط‌مشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی شرکت حلوا شکری عقاب

شرکت حلوا شکری عقاب با بیش از 70 سال تجربه تولید محصولات غذایی بر پایه کنجد (ملکه دانه های روغنی)، و همچنین سایر دانه‌های روغنی با ارزش، بر آن است که در تداوم این روند پر افتخار، محصولات خود را با جدیدترین فناوری‌ها 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 همه‌جانبه کاری (شبه ERP) و آزمایشگاه مجهز و دارای صلاحیت خود، در چارچوب و منطبق با استانداردهای ملی و بین‌المللی، قوانین و مقررات بازارهای هدف و اعتقاد به حفظ محیط زیست ناشی از فعالیتهای تولیدی، کیفیت و ایمنی مواد غذایی خود را تضمین نموده و با توجه به نیازمندی‌های مشتریان، موارد زیر را سرلوحه کار خویش قرار می‌دهد:

- ✓ تولید محصول سالم مبتنی بر طراحی علمی و بهداشتی با ترکیبات طبیعی و کیفیتی یکنواخت
- ✓ بهبود عملکرد شامل اهداف، فرآیندها، زیرساخت و کیفیت محصولات
- ✓ گسترش ارتباط با بازارهای جهانی برای افزایش سطح صادرات محصولات
- ✓ توسعه پایدار 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 به‌عنوان بزرگترین سرمایه‌های شرکت
- ✓ تعامل فعالانه با توزیع کنندگان، برای درک نیازمندی‌های بازار و افزایش رضایت‌مندی مشتریان

به منظور تحقق موارد فوق، شرکت سیستم مدیریت کیفیت و تضمین ایمنی و کیفیت مواد غذایی خود را براساس استانداردهای بین‌المللی ISO9001:2015، IFS Food version 6, BRC Issue 7, FSSC22000:2013 و طرح ریزی و اجرا نموده است و برآورده‌سازی الزامات و بهبود اثر بخشی آنها را تحت نظر دارد.

خط‌مشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی هر ساله پس از بازنگری مدیریت از نظر کفایت و تناسب با مقاصد، محیط و جهت‌گیری‌های استراتژیک در صورت نیاز بازنگری و بروزروری می‌گردد.

اینجانب از طریق مدیران و سرپرست تیم ایمنی غذا از اجرای خط‌مشی اطمینان حاصل نموده و از تمامی همکاران انتظار دارم آن را درک و اجرایی نمایند.

سید جلال ناصری

مدیر عامل