

„Akinek nyerő kártyái vannak, mindig tisztességesen játszik.”

Oscar Wilde

Itt olvashatja minőségpolitikánkat, melynek megvalósításához eszközként szolgál a HACCP rendszer működtetése.

MINŐSÉGPOLITIKA

Legfőbb célunk a Húsüzem Kft minőségpolitikájának olyan megvalósítása, amely a kiváló termékeken, a vevői igények maximális figyelembevételével, és a fogyasztók megelégedettségén alapul, törekvésünk, hogy tevékenységünkkel biztosítsuk termékeink egyenletes minőségét és megfeleljünk a vevőink által meghatározott és elvárt igényeknek.

A Húsüzem Kft HACCP rendszerének eredményes alkalmazásához a vezetés és a dolgozók teljes elkötelezettsége, részvétele és fegyelmezett munkavégzése szükséges.

Minden munkatárs számára kötelező a leírtak szerinti munkavégzés, és tevékenységével a biztonságot veszélyeztető tényezőket a lehető legkisebb mértékre kell, hogy csökkentse.

A HACCP rendszer alkalmazásánál a mindenkor munkavédelmi és higiéniai rendeleteket, valamint a vonatkozó törvényeket be kell tartani.

A minőségirányítás cégünk vezetésének és minden munkatársának kiemelt feladata és felelőssége. Ennek érdekében az összes munkatársunk elkötelezi magát a következőkre:

minden dolgozónk felelős saját munkája minőségéért, folyamatos fejlődéséért, és úgy dolgozik, hogy hozzájáruljon fogyasztóink, partnereink és tulajdonosaink elégedettségéhez.

Támogatjuk és megköveteljük a korszerű szakmai ismeretek elsajátítását és alkalmazását. Rendszeres oktatással, és folyamatos tájékoztatással biztosítjuk a munkatársak felkészültségét.

Tevékenységünk középpontjában a vevő áll. Törekszünk arra, hogy vevőink igényeinek maradéktalanul megfeleljünk, betartva a hatályos jogszabályokat, mindeközben kiemelten kezeljük a környezet megóvását, a munkavállalók munka- és egészségvédelmét, a termékeink élelmiszerbiztonságát. Igényeiknek megfelelően fejlesztjük technológiánkat, működési rendszerünket. Fő tevékenységünk körének bővítése mellett törekszünk arra, hogy megfelelhessünk a folyamatosan változó fogyasztói és a piaci elvárásoknak, biztosítva a tulajdonosok, a munkatársak, a természeti és társadalmi környezet érdekeinek egyensúlyát, figyelembe véve a hagyományokat, azokat ötvözve a korszerű gyártási kultúrával. Mindehhez hozzájárul a jó gyártási és higiéniai gyakorlat, a gyártási és kereskedelmi kultúra fejlesztése érdekében hozott folyamatos intézkedések, valamint az alkalmas beszállítók, alvállalkozók által a megfelelő alap- és segédanyagok biztosítása határozza meg. Fontosnak tartjuk beszállítóinkkal is a kölcsönös jó kapcsolat kialakítását, törekszünk a minden érdekelt számára előnyös hosszú távú együttműködési kapcsolatok kialakítására.

A biztonságos, a törvényeknek és az európai elvárásoknak megfelelő élelmiszer előállításához megkülönböztetett figyelmet fordítunk a higiénia, a HACCP rendszer működtetésére, az élelmiszer-biztonság követelményeire.

Mindezek érdekében kialakítjuk, működtetjük és továbbfejlesztjük a minőségirányítási rendszer személyi, tárgyi, kommunikációs és módszertani feltételeit.

Elkötelezetten végzett minőségi munkával hozzájárulunk a Húsüzem Kft. alapvető céljának eléréséhez: Kérdemelnünk fogyasztóink, tulajdonosaink és dolgozóink megelégedését!

A HACCP RENDSZER-t a Húsüzem Kft. Technológiai-, Tisztítási, Takarítási és Fertőtlenítési-, Higiéniai Szabályzatával, és az Igazgatói Utasításokkal együtt kell alkalmazni.

A HACCP RENDSZER módosítását jóváhagyom, és alkalmazását elrendelem.

Zalaegerszeg, 2010. január 1.

Szabados István
ügyvezető igazgató

Ellenőrző szerveink:

1. Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság,
2. FVM Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály,

3. Zala Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság,

4. ÁNTSZ,

5. Környezetvédelmi Felügyelőség,

6. Munkaügyi Felügyelőség,

7. Munkavédelmi felügyelőség.

Főbb termékeimk:

Baromfi húskészítmények, felvágottak, szeletelt termékek, füstöltárak,

Aszpikos termékek, F.P.F. termékek, Sonkafélék, Egyéb termékek

Húsipari bér munkák, használt húsipari gépek