

## A SIPOSPACK KFT. ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI ÉS MINŐSÉGPOLITIKÁJA

A SIPOSPACK Kft. szolgáltatásaink színvonalas teljesítése érdekében megkülönböztetett figyelmet fordítunk a vevők meghatározott és elvárt igényeinek megismerésére és kielégítésére, a jogszabályokban megfogalmazott társadalmi követelmények betartására, az elvárások változását követő rugalmasságra, valamint a folyamatos minőségjavításra.

Mindezeket környezetkímélő módon kívánjuk megvalósítani, úgy, hogy fő tevékenységeivel – fólia feldolgozás, fólia kereskedelem – összefüggésbe hozható környezeti terhelés telephelyünkön és környezetünkben a lehető legkisebb és kezelhető legyen.

Ennek érdekében többek közt célul tűztük ki, hogy *ÉLELMISZERBIZTONSÁGI IRÁNYÍTÁSI RENDSZER BRC GS Packaging szabvány szerinti integrált rendszert vezetünk be és továbbra is működtetjük az ISO 9001:2015 Minőségirányítási és ISO 14001:2015 Környezetirányítási rendszert. Élelmiszer-biztonsági és minőségpolitikánk azokat a vezérfonalakat fogalmazza meg, melyekre működésünket, illetve az élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerünket építettük.*

### I. FŐ FOLYAMATAINK

**BRC GS Packaging élelmiszerbiztonsági rendszer által szabályozott fő folyamataink:**

**Élelmiszeripari műanyag csomagolóanyagok gyártása BOPP, PE, PET, CPP, ALU alapanyagból konfekcionálással, laminálással, nyomtatással, hasítással, mikro- és makroperforálással, valamint tekerceses műanyag csomagolóanyag alapanyagok kereskedelme.**

### II. VEVŐCENTRIKUS MŰKÖDÉS

Profitunk legfőbb forrása a vevői megelégedettség. Így adott szabályozásainkat vevőcentrikus működésnek megfelelően fogalmazzuk meg. Ennek megfelelően:

- Adunk a csomagolásra!
- Igyekszünk megismerni a meglévő (és potenciális) vevőink termékeinkre, szolgáltatásainkra vonatkozó igényeit.
- Törekszünk arra, hogy megtaláljuk a vevői igények teljesítésének célszerű, s egyben gazdaságos módját.
- Figyeljük a vevői igény teljesítését, s az eltérések alapján javítjuk tevékenységeinket

### III. ÉLELMISZERBIZTONSÁG MEGTEREMTÉSE ÉS FOLYAMATOS FENNTARTÁSA, FEJLESZTÉSE

Az élelmiszeripar számára beszállított termékek kezelésénél, előállításánál törekszünk a HACCP élelmiszerbiztonsági alapelveknek megfelelő, az élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan gyártási környezet és erőforrások megteremtésére, a Jó Higiéniiai Gyakorlat (GHP) és Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) alkalmazásával a higiénikus műveleti eljárások kialakítására, betanítására, fenntartására, ellenőrzésére és folyamatos javítására és fejlesztésére.

### IV. KAPCSOLAT EGYÉB SZABÁLYOZÁSOKKAL

Élelmiszerbiztonsági rendszerünket, úgy hoztuk létre, hogy az szervesen beépül egyéb szabályozásaink körébe. Így a szakmai előírásokkal, a számviteli rendszerrel, a Munkahelyi kockázatelemzéssel, Tűzvédelmi szabállyal, Adatvédelmi szabállyal és az érvényes jogszabályi előírásokkal szoros egységet valósít meg.

### V. FENNTARTHATÓSÁG

A környezeti erőforrások megóvása érdekében, fokozatosan csökkentjük üzemünk fajlagos energia-felhasználását. Különös gondot fordítunk a talaj-, a víz- és levegő szennyezés csökkentésére, valamint a termelési veszélyes hulladékaink szakszerű kezelésére, mennyiségük folyamatos csökkentésére, tervezett berendezéseinket energiaigény és hulladékminimum szerint optimalizáljuk

### VI. FOLYAMATOS FEJLESZTÉS

Vállalkozásunk hosszú távra szeretne a szakterületen minél elismertebb lenni. Ehhez olyan élelmiszerbiztonsági szabályozást hoztunk létre, mely lépésről - lépésre mérhetően javítható és fejleszthető elemekből áll. Ennek megvalósítására törekszünk. Különösen nagy hangsúlyt fektetünk a megelőző intézkedésekre. Új tudományos eredmények felhasználásával folyamatosan fejlesztjük szolgáltatásainkat, technológiánkat a környezeti szempontok és a költségsökkentés lehetőségeinek figyelembevételével.

### VII. GYAKORLATI MEGVALÓSÍTÁS, ELKÖTELEZETTSÉG, ISMERTSÉG

Olyan rendszert építünk ki, mely nem csak elméletben létező szabályozás, hanem mindennapi gyakorlatunkat meghatározó előírás. Vezetőségünk megteszi a szükséges lépéseket, hogy élelmiszerbiztonsági politikánk ismert legyen, s elvárja dolgozóinktól az ezzel való azonosulást. Vezetőségünk olyan politikát dolgozott ki, vezetett be és tart fenn, amely kiterjed az élelmiszerbiztonsági kultúra elemeire is.

*Sóskút, 2022. 11. 07.*

.....  
Ügyvezető