

**Политика ПАО «НКХП»  
в области обеспечения безопасности пищевой продукции  
ПАО «НКХП»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции ПАО «НКХП» (далее – Политика) подготовлена в соответствии с положениями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880), с целью осуществления процессов производства (изготовления) мукомольно-крупяной продукции в ПАО «НКХП», связанных с требованиями безопасности такой продукции, в соответствии с принципами ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

1.2. ПАО «НКХП», в соответствии с принципами ХАССП, выявляет и берет под системный контроль все критические контрольные точки ПАО «НКХП» на этапах производства мукомольно-крупяной продукции, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности производимой мукомольно-крупяной продукции.

**2. ЦЕЛИ ВНЕДРЕНИЯ ХАССП**

2.1. ПАО «НКХП» использует ХАССП с целью:

2.1.1 Выпуска качественной, безопасной и конкурентоспособной пищевой продукции, максимально удовлетворяющей запросам потребителей.

2.1.2 Соблюдения требований федерального законодательства в области безопасности пищевой продукции.

2.1.3 Организации взаимодействия со всеми участниками цепи создания пищевой продукции, с целью обеспечения обмена информацией, касающейся безопасности производимой ПАО «НКХП» мукомольно-крупяной продукции.

**3. ЗАДАЧИ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПРОИЗВОДИМОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

3.1. Для достижения целей внедрения ХАССП, определенных в разделе 2 настоящей Политики, ПАО «НКХП» обязуется решать следующие задачи:

3.1.1. Проводить постоянный анализ производственных технологических процессов ПАО «НКХП» по производству мукомольно-крупяной продукции, с целью выявления возможных опасностей в пищевой продукции, и установлению мер управления для предотвращения, устранения или снижения этих опасностей до приемлемого уровня.

3.1.2. Повышать квалификацию и профессиональный уровень всех работников ПАО «НКХП» задействованных в процессе производства мукомольно-крупяной продукции, стимулировать их заинтересованность в достижении требуемого уровня безопасности производимой продукции.

3.1.3. Определить членов группы ХАССП (обладающих достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством), несущих ответственность за разработку, внедрение и постоянное поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

3.1.4. Организовать работу системы управления безопасностью пищевых продуктов основанную на возможности обязательного соблюдения 7 принципов, лежащих в основе ХАССП:

1) проведение полного анализа и оценки рисков при помощи оценки значимости опасных факторов, абсолютно на всех этапах производства мукомольно-крупяной продукции в ПАО «НКХП»;

2) определение критических контрольных точек, в рамках которых контроль поможет предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к минимуму возможность появления рисков;

3) установление критических пределов для контрольных точек, с определением лимитов и допусков, с целью контроля за их соблюдением;

4) установление процедур мониторинга всех критических точек контроля, путем определения системы контроля за соответствующей деятельностью;

5) разработка корректирующих действий, которые необходимо предпринимать в тех случаях, когда определенные процедуры наблюдения позволяют сделать вывод о том, что создавшаяся ситуация может привести к рискам;

6) установления процедур внедрения и учета документации, в которой фиксируются необходимые для анализа параметры;

7) установление процедур проверки документов, которые должны регулярно актуализироваться и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению и исполнению системы ХАССП в ПАО «НКХП».

#### **4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

4.1. ПАО «НКХП» берет на себя ответственность:

4.1.1 За обеспечение ресурсами, требуемыми для реализации целей и задач в области безопасности производимой ПАО «НКХП» мукомольно-крупяной продукции;

4.1.2. Эффективное и результативное выполнение процессов предусмотренных планом ХАССП, утвержденным в ПАО «НКХП»;

4.1.3. Постоянное улучшение системы менеджмента качества и безопасности выпускаемой ПАО «НКХП» мукомольно-крупяной продукции.