



## **POLITICA IN DOMENIUL SIGURANTEI PRODUSELOR DE UZ ALIMENTAR**

CHIMCOMPLEX SA BORZESTI este o organizatie cu o traditie indelungata in operarea proceselor in conditii planificate si atent controlate, ceea ce permite fabricarea si comercializarea unor produse utilizate in industria alimentara si a bauturilor, produse de calitate si care satisfac asteptarile clientilor.

Produsele realizate in conformitate cu Codul de bune practici recomandat de Comisia Codex Alimentarius si Analiza Pericolelor si Punctelor Critice (HACCP) sunt clorura de calciu si hidroxidul de sodiu, produse care pot fi utilizate ca aditivi alimentari sau ca agenti de igienizare in industria alimentelor si a bauturilor.

Certificarea si imbunatatirea continua a Sistemului de Management HACCP, reprezinta o garantie in a furniza clientilor increderea si satisfactia ca produsele CHIMCOMPLEX SA BORZESTI indeplinesc cerintele de siguranta a produselor, aplicate in Romania si Uniunea Europeana.

Organizatia noastra si-a stabilit urmatoarele obiective prioritare ale Sistemului de management HACCP :

- Imbunatatirea continua privind bunele practici de productie si de igiena aferente proceselor sistemului HACCP, astfel incat produsele sa corespunda din punct de vedere al sigurantei alimentare;
- Evaluarea continua si tinerea sub control a zonelor de risc, a pericolelor potentiale si a punctelor critice care pot afecta siguranta produselor de uz alimentar;
- Instruirea si constientizarea personalului privind aplicarea documentatiei Sistemului de Management HACCP, a responsabilitatilor ce deriva din implementarea si asigurarea unei functionari eficiente a acestuia;
- Asigurarea unei comunicari adecvate catre beneficiarii directi si catre distribuitorii produselor de uz alimentar, referitor la mentinerea integritatii si sigurantei produselor respective;
- Evaluarea continua si actualizarea Sistemului de Management HACCP, astfel incat orice modificare sa se faca in mod controlat, integritatea sistemului sa fie mentinuta permanent.

Pentru atingerea obiectivelor si tintelor stabilite prin politica in domeniul sigurantei produselor de uz alimentar, personalul organizatiei cunoaste si aplica cerintele stabilite prin documentatia Sistemului HACCP.

In calitate de Director al CHIMCOMPLEX SA BORZESTI imi exprim angajamentul pentru asigurarea resurselor materiale si umane, in vederea dezvoltarii si imbunatatirii continue a eficacitatii Sistemului de Management HACCP, pentru asigurarea increderii in siguranta produselor si cresterea continua a satisfactiei clientilor nostri.

**Director Operatiuni  
DANIEL PRISACARIU**



**IUNIE 2021**