

## ПОЛІТИКА В СФЕРІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ

Впровадження та постійне покращення у 2019 році системи менеджменту якості та безпечності на основі вимог ДСТУ ISO 9001:2015, FSSC 22000 (ISO 22000:2018+ ISO/TS 22002-4:2013), принципів HACCP є стратегічним рішенням керівництва ПрАТ "ЛАКМА" з врахуванням власних вимог та вимог замовників продукції підприємства.

Наша головна мета - лідерство на ринку виготовлення пластикових компонентів пакувальної продукції.

Ми виробляємо захищені власними патентами та стандартами компоненти пакувальної продукції з пластику, які оптимально відповідають вимогам наших замовників та гарантуємо тривалі партнерські відносини.

Наша Політика полягає в тому, щоб:

- відповідати цілі і середовищу ПрАТ "ЛАКМА";
- забезпечувати основу для визначення і аналізу цілей системи менеджменту якості та безпечності;
- виконувати зобов'язання по задоволенню застосовних вимоги щодо якості та безпечності нашої продукції, включаючи нормативні та законодавчі вимоги і взаємоузгоджені вимоги клієнтів, пов'язані з якістю та безпечністю продукції;
- забезпечувати внутрішні та зовнішні комунікації;
- постійно вдосконалювати систему менеджменту якості та безпечності;
- враховувати необхідність забезпечення компетентності, пов'язаної з якістю та безпечністю продукції.

Наша Політика є доступною всім зацікавленим сторонам.

Нашою Політикою та нашою діяльністю в сфері якості, ми:

- гарантуємо, що наша система менеджменту якості відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та вимогам наших замовників;
- дотримуємося законодавчих вимог, правил, норм;
- контролюємо ризики та використовуємо можливості;
- регулярно перевіряємо показники якості нашої продукції;
- контролюємо процеси і продукцію, щоб виправдати очікування наших клієнтів щодо рішень у сфері пластикової упаковки;
- безперервно покращуємо нашу систему менеджменту якості.

Нашою Політикою та нашою діяльністю в сфері безпечності продукції, ми:

- гарантуємо, що наша система харчової безпечності продукції (для безпеки харчових продуктів) відповідає вимогам FSSC 22000 та наших клієнтів;
- створили та підтримуємо необхідну інфраструктуру для виготовлення безпечної продукції;
- дотримуємося принципів, побудованих на основі HACCP та законодавчих вимог, правил, норм;
- контролюємо харчові ризики та перевіряємо показники безпечності нашої продукції для безпеки харчових продуктів наших клієнтів.
- гарантуємо наявність в харчовому ланцюзі постачань всіх необхідних відомостей про нашу продукцію, яка стосується безпеки харчових продуктів.
- безперервно покращуємо нашу систему харчової безпечності продукції для забезпечення безпеки харчових продуктів наших клієнтів.

Директор

10 січня 2019 р.



Кіркач Є.Ф.