

Polityka integralności produktu

TWÓJ DZIAŁ: FSQR / Audyt wewnętrzny

Właściciel: Sofie Raes, Group Internal Auditor & Product Integrity Manager

Dystrybucja: Wszyscy pracownicy

Data zatwierdzenia:	Data wejścia w życie:	Odniesienie:
23.05.2024	23.05.2024	POL-002-FSQR/IA -EN
Właściciel polisy:	Mistrz polityki:	
Sofie Raes	Eric Kamp	

OSOBISTE / POUFNE - NIE KOPIOWAĆ - TYLKO DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO

**WHAT'S
COOKING?**

SPIS TREŚCI

DATA WEJŚCIA W ŻYCIE	3
1. WPROWADZENIE I ZAKRES.....	3
2. REALIZACJA POLITYKI	
3. NASZE OCZEKIWANIA DOTYCZĄCE OSOBISTEGO ZACHOWANIA PRACOWNIKÓW	3
4. AUDYT I REWIZJA.....	4
5. WYKONANIE	4
6. POWIĄZANYCH POLITYK	4



DATA WEJŚCIA W ŻYCIE

23 maja 2024 r.

Niniejsza polityka zastępuje Oświadczenie FSQR o jakości i integralności produktu oraz uzupełnia Kodeks postępowania, a także politykę FSQR i BHP.

1. WPROWADZENIE I ZAKRES

Niniejsza polityka ma zastosowanie do wszystkich pracowników, kontrahentów i interesariuszy What's Cooking?, zaangażowanego rzecznika integralności produktów w przemyśle spożywczym. Uznając znaczenie budowania zaufania i przejrzystego łańcucha dostaw od zaopatrzenia do produkcji, doskonałości w zakresie jakości, bezpieczeństwa żywności, uczciwości w całym łańcuchu dostaw, aż do dystrybucji naszych produktów - i co robimy to dla naszych dostawców i klientów, konsumentów i innych zainteresowanych stron.

2. REALIZACJA POLITYKI

Dzięki naszemu systemowi integralności produktów wywieramy pozytywny wpływ na naszych interesariuszy poprzez staranne wytwarzanie, dbałość o wytwarzanie oraz budowanie zaufania i przejrzystego łańcucha dostaw. Dzięki naszym standardom tworzymy zaawansowany system integralności produktów w naszej branży. Zaufanie do żywności zależy od wysokiego stopnia przejrzystości. Dzień po dniu, ramię w ramię, łączenie dostawców i konsumentów poprzez określone łańcuchy dostaw jest dobrym sposobem na pokazanie ludziom, kto stoi za produkcją ich żywności. Pewni siebie i odważni pokazujemy konsumentom i klientom, że łańcuch dostaw naszej żywności jest dziełem rzemiosła, od dostawcy do klienta.

3. NASZE OCZEKIWANIA DOTYCZĄCE OSOBISTEGO ZACHOWANIA PRACOWNIKÓW

Zapewnienie skutecznej integralności produktu w ramach What's Cooking? ma kluczowe znaczenie dla utrzymania zaufania klientów, bezpieczeństwa i zgodności z przepisami. Te trzy kluczowe zachowania naszych pracowników pomagają to osiągnąć:

1. Przestrzeganie rygorystycznych praktyk higienicznych i sanitarnych

Pracownicy muszą rygorystycznie przestrzegać protokołów higieny i warunków sanitarnych, aby zapobiec zanieczyszczeniu i zapewnić bezpieczeństwo żywności. Obejmuje to:



- **Regularne mycie rąk:** Dokładne mycie rąk wodą z mydłem w krytycznych momentach, takich jak przed kontaktem z żywnością, po skorzystaniu z toalety i po dotknięciu potencjalnie zanieczyszczonych powierzchni.
- **Właściwe stosowanie środków ochrony osobistej (PPE):** Noszenie rękawic, siatek na włosy, fartuchów i innego sprzętu ochronnego zgodnie z wymaganiami, aby zminimalizować bezpośredni kontakt z żywnością i zapobiec zanieczyszczeniu odzieży lub włosów.
- **Utrzymywanie czystości w miejscu pracy:** Regularne czyszczenie i dezynfekcja wszystkich powierzchni, przyborów i sprzętu używanego do przygotowywania i przetwarzania żywności. Obejmuje to również prawidłowe przechowywanie środków czyszczących w celu uniknięcia przypadkowego zanieczyszczenia żywności.

2. Przestrzeganie standardowych procedur operacyjnych (SOP)

Przestrzeganie ustalonych procedur SOP zapewnia spójność, jakość i bezpieczeństwo produkcji żywności. Kluczowe aspekty obejmują:

- **Weryfikacja składników:** Sprawdzanie i dokumentowanie jakości, źródła i stanu wszystkich składników w momencie dostawy w celu zapewnienia, że spełniają one wymagane standardy i są wolne od zanieczyszczeń lub zepsucia.
- **Kontrola temperatury:** Monitorowanie i rejestrowanie temperatur obszarów przechowywania, procesów gotowania i produktów końcowych w celu zapewnienia, że pozostają one w bezpiecznych granicach. Obejmuje to utrzymanie integralności łańcucha chłodniczego dla łatwo psujących się produktów i zapewnienie, że gorące potrawy są gotowane w bezpiecznych temperaturach wewnętrznych.
- **Dokładne prowadzenie dokumentacji:** Prowadzenie szczegółowej i dokładnej dokumentacji wszystkich procesów, od pozyskiwania składników po dystrybucję produktu końcowego. Obejmuje to śledzenie numerów partii, dat produkcji oraz wszelkich incydentów lub odchyień od standardowych procedur.

3. Zaangażowanie w ciągłe szkolenia i doskonalenie

Ciągła edukacja i kultura ciągłego doskonalenia pomagają pracownikom być na bieżąco z najlepszymi praktykami i pojawiającymi się zagrożeniami. Obejmuje to:

- **Regularne sesje szkoleniowe:** Uczestnictwo w zaplanowanych programach szkoleniowych dotyczących bezpieczeństwa żywności, higieny, korzystania z nowego sprzętu i zmian w wymogach prawnych. Sesje te powinny być dostosowane do konkretnych ról i obowiązków w procesie produkcji żywności.
- **Bycie na bieżąco ze standardami branżowymi:** Bycie na bieżąco z najnowszymi trendami w branży, postępem naukowym i aktualizacjami przepisów, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności. Można to ułatwić dzięki publikacjom branżowym, seminariom i profesjonalnym sieciom kontaktów.



- **Zachęcanie do przekazywania informacji zwrotnych i raportowania:** Wspieranie środowiska, w którym pracownicy czują się komfortowo, zgłaszając potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa, kwestie jakości lub uchybienia proceduralne bez obawy przed represjami. Pomaga to szybko identyfikować i rozwiązywać problemy oraz wzmacnia kulturę odpowiedzialności i ciągłego doskonalenia.

Przestrzegając tych zachowań, nasi pracownicy i partnerzy mogą znacząco przyczynić się do utrzymania wysokich standardów integralności produktów, zapewniając, że produkty spożywcze docierające do klientów i konsumentów są bezpieczne, wysokiej jakości i niezawodne.

W związku z tym What's Cooking? i jej pracownicy podejmują następujące zobowiązania w zakresie jakości i uczciwości, które mają zastosowanie do każdej lokalizacji What's Cooking?

- ✓ Zgodnie z **wartościami What's Cooking?** Dzień po dniu, ramię w ramię; crafting with care, care by crafting; be confident and courageous, działamy zgodnie z Kartą Polityki FSQR What's Cooking?
- ✓ Działając jako **społecznie odpowiedzialny przedsiębiorca** i dbając o:
 - Współpraca z **dostawcami i klientami**;
 - Dobre samopoczucie **pracowników**;
 - Wpływ na **środowisko**;
 - Obawy **społeczeństwa**;
 - Interesy **akcjonariuszy**;
 - I to zawsze w odniesieniu do **produktów, usług i działań**, które rozwijamy jako firma.
- ✓ Koncentruje się na produkcji i sprzedaży produktów, które są:
 - **Bezpieczne** dla konsumenta, oraz
 - Zgodność ze wszystkimi wymogami **prawnymi** i standardami, oraz
 - Spełniać wymagania i specyfikacje naszych **klientów**, oraz
 - Są dostosowane do oczekiwań **konsumentów**.
- ✓ Ciągłe doskonalenie naszej **kultury bezpieczeństwa** żywności.
- ✓ Zapewnienie **niezbędnych zasobów** w postaci ludzi, maszyn i metod do realizacji polityki.
- ✓ Przełożenie polityki na system z jasnymi **umowami i obowiązkami**.
- ✓ Definiowanie **celów**, które są konkretne, mierzalne, osiągalne, realistyczne, określone w czasie i skoncentrowane na **ciągłym doskonaleniu**.
- ✓ **Posiadanie obowiązku zgłaszania oraz** polityki i narzędzia **zgłaszania nieprawidłowości** w przypadku naruszenia jakości, bezpieczeństwa żywności, uczciwości lub legalności.
- ✓ Zgłoszenia można **dokonać przełożonemu** lub, gdy nie jest to pożądane, **osobie zaufanej, dyrektorowi ds. zgodności** lub dowolnej osobie wyznaczonej w kontekście niniejszej polityki i narzędzia zgłaszania nieprawidłowości.

4. AUDYT I REWIZJA

Przeprowadzane będą regularne audyty integralności produktów w celu oceny naszych wyników w zakresie realizacji celów określonych w niniejszej polityce. Wyniki tych audytów będą wykorzystywane do identyfikowania obszarów wymagających poprawy i informowania o zmianach naszych praktyk w zakresie integralności produktów. Otwarta komunikacja i zaangażowanie pracowników będą integralną częścią sukcesu naszych wysiłków na rzecz ciągłego doskonalenia. **Okresowa ocena** celów będzie przeprowadzana co najmniej raz w roku.

5. WYKONANIE

Przestrzeganie niniejszej Polityki Uczciwości Produktu jest obowiązkowe dla wszystkich pracowników. **Otwarta komunikacja** polityki i jej wyników ze wszystkimi pracownikami będzie odbywać się za pośrednictwem różnych kanałów, takich jak notatki, spotkania, biuletyny, ekrany kantyn, dyskusje i pokazy drogowe.

Naruszenia będą rozwiązywane za pomocą odpowiednich działań dyscyplinarnych, które mogą obejmować doradztwo, szkolenie lub, w poważnych przypadkach, rozwiązanie umowy o pracę. Ustanowione zostaną przejrzyste mechanizmy zgłaszania, aby zachęcić pracowników do zgłaszania niezgodności i zapewnić cenne informacje umożliwiające poprawę.

6. POWIĄZANE POLITYKI

Polityka FSQR
Polityka EHS
Polityka zamówień publicznych
Kodeks postępowania
Kodeks postępowania dla dostawców
Polityka i narzędzie zgłaszania nieprawidłowości

