

Политика ООО «ЭР ЛИКИД» в области обеспечения пищевой безопасности

ООО «ЭР ЛИКИД» входит в Группу компаний Air Liquide, мирового лидера в производстве газов для промышленности, здравоохранения и защиты окружающей среды, в том числе в производстве газов для предприятий пищевой промышленности.

Газы и газовые смеси, используемые в качестве ингредиентов, пищевых или технологических добавок, находятся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами и должны соответствовать требованиям законодательных и нормативных актов, а также быть безопасными для жизни и здоровья людей.

С целью выполнения вышеизложенных требований Группа Air Liquide разработала *Систему менеджмента безопасности пищевой продукции (Food Safety Management System)*, которая направлена на производство высококачественных, безопасных газов для пищевой промышленности, а также на процессы, связанные с их производством, хранением, перевозкой и реализацией.

Руководство ООО «ЭР ЛИКИД», понимая важность применения системного подхода к обеспечению качества и безопасности газов для пищевой промышленности, в рамках Интегрированной системы менеджмента берёт на себя обязательства по разработке, внедрению, оценке эффективности и постоянному улучшению *Системы менеджмента безопасности пищевой продукции*, основные принципы которой:

- ✓ Безусловное соблюдение требований Российского законодательства в области безопасности пищевых продуктов;
- ✓ Выполнение требований международных стандартов ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», ISO TS 22002-1:2009 «Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Реализация принципов, лежащих в основе концепции HACCP (ХАССП «Анализ опасных факторов и критические точки управления»);
- ✓ Постоянный анализ и выполнение взаимно согласованных с заказчиками и потребителями требований в области пищевой безопасности с тем, чтобы превзойти их ожидания;
- ✓ Постоянный обмен информацией между руководителями различного уровня и сотрудниками компании по вопросам пищевой безопасности;
- ✓ Эффективное сотрудничество с нашими партнерами, поставщиками и подрядчиками;
- ✓ Соответствие спецификации пищевых газов требованиям европейского законодательства и стандартам международной ассоциации производителей газов EIGA.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции нацелена на:

- *Надежность* процессов производства, хранения, перевозки и реализации газов для пищевой промышленности → «0» несоответствий
- *Качество и безопасность* газов для пищевой промышленности → «0» жалоб,
→ «0» несоответствий

Мы призываем каждого сотрудника вносить свой вклад для достижения этих целей и в процесс постоянного совершенствования.

Дата: 20.04.2017.

Генеральный директор ООО «ЭР ЛИКИД»



Дмитрий Ермолов

Food safety policy of OOO Air Liquide

OOO Air Liquide is a part of Air Liquide Group - a world leader in gases for industry, healthcare and environment, including gases for food industry.

Gases and gas mixtures, used as ingredients, additives or processing aids, are in direct contact with food products; they should comply with applicable statutory and regulatory requirements and be safe for life and good health of people.

For the purpose to fulfill the above stated requirements, Air Liquide Group has developed the Food Safety Management System, which is aimed at the production of high quality safe gases for food industry, as well as the processes, connected with their production, storage, transportation and sale.

As the OOO Air Liquide management understands the importance of a system approach application for providing high quality safe gases for the food industry within the framework of the Combined management system, It assumes obligations to develop, implement, estimate the effectiveness and constantly improve the Food Safety Management System, the main principles of which are:

- ✓ Unconditional compliance with the Russian legislation requirements in the field of food safety;
- ✓ Compliance with requirements of international standards ISO 22000:2005 Food Safety management system, ISO TS 22002-1 2009 Prerequisite programmes on food safety;
- ✓ Implementation of principles, which are the basis for the HACCP concept (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- ✓ Continuous analysis and implementation of requirements, mutually agreed with Customers and Consumers, in the field of industrial safety in order to surpass their expectations;
- ✓ Continuous exchange of information between managers at different levels and the company employees on food safety;
- ✓ Effective cooperation with our partners, suppliers and contractors;
- ✓ Compliance of food gases specifications with the European legislation requirements and European Industrial Gases Association (EIGA) standards.

The Food Safety management system is aimed at:

- Reliability of production processes, storage, transportation and sale of gases for the food industry → «0» discrepancies
- Quality and safety of gases for the food industry → «0» complaints,
→ «0» discrepancies

We encourage each employee to contribute into the achievement of these objectives and into the process of continuous improvement.

Date:

20.04.2017

General Director OOO Air Liquide



Dmitry Ermolov