

01.09.2022 r.

POLITYKA W ZAKRESIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

W Coca-Cola HBC wierzymy, że kluczem do sukcesu jest dostarczanie wysokiej jakości produktów, opakowań i usług, które nie tylko zaspokajają, ale przekraczają oczekiwania naszych klientów. Ta odpowiedzialność za zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności obejmuje wszystkie produkty, które wytwarzamy i dystrybuujemy na naszych rynkach.

Zobowiązujemy się do ciągłego podnoszenia reputacji marek produkowanych i dystrybuowanych przez nas produktów, jednocześnie utrzymując zaufanie konsumentów do naszej oferty poprzez rozwój i wdrażanie systemów, standardów i praktyk w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Wszystkie działania Coca-Cola HBC mają na celu ciągłe doskonalenie, które jest mierzone, oceniane i zatwierdzone pod kątem skuteczności w ramach wewnętrznych i zewnętrznych audytów.

Wierzymy, że odpowiedzialność za realizację zobowiązań w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności spoczywa na każdym pracowniku Coca-Cola HBC, który ma bezpośredni wpływ na składniki, opakowanie, produkcję, magazynowanie oraz transport produktów i zależy od sposobu, w jaki wykonuje on swoją pracę, oraz od jego relacji z interesariuszami.

Podstawę zaangażowania Coca-Cola HBC na rzecz jakości i bezpieczeństwa żywności stanowią poniższe zasady:

- Wytwarzanie i dostarczanie produktów spełniających najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa żywności,
- Spełnienie wszystkich wymogów ustawowych i regulacyjnych dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym wymagań uzgodnionych z klientami,
- Zapewnienie kultury jakości i bezpieczeństwa żywności poprzez wdrożenie, certyfikację i ciągłe doskonalenie skutecznych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnych z normami ISO 9001, FSSC 22000, a także z wymaganiami i normami systemu Coca-Cola (KORE) we wszelkiej działalności i wszędzie tam, gdzie mają one zastosowanie,
- Walidacja skuteczności systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności poprzez wewnętrzne i zewnętrzne procesy audytowe uznane przez Międzynarodową Organizację Normalizacyjną (ISO) i The Coca-Cola Company,
- Stosowanie metodyki oceny ryzyka i możliwości, dostosowanej do otoczenia, w którym działamy, by zbliżyć się do realizacji założeń systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i nieustannie się doskonalić;
- Budowanie potencjału w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, sposobu myślenia i kultury poprzez ustrukturyzowane programy, które rozwijają kompetencje i umiejętności techniczne pracowników, zwiększają świadomość i umiejętności zarządzania ryzykiem, a także stanowią bodziec do wzrostu poziomu doskonałości w całej organizacji,
- Stały przegląd polityki, standardów i procedur w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności w celu skutecznego zarządzania zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności związanymi ze zmianami w produktach, procesach i technologiach,
- Włączenie strategii jakości i bezpieczeństwa żywności do rocznego procesu planowania biznesowego w celu zapewnienia, by bezpieczeństwo i jakość żywności pozostało integralną częścią działalności,

- Ustalanie corocznych wymiernych celów w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności dla wszystkich działań, w celu zapewnienia ciągłego doskonalenia i zgodności z wymaganiami,
- Dbanie, aby dostawcy i wykonawcy przyjęli na siebie takie same zobowiązania w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności oraz monitorowali dostarczane przez nich materiały i usługi poprzez audyty i kontrole towarów przychodzących,
- Przekazywanie informacji o wymaganiach dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności dostawcom, kontrahentom, klientom i konsumentom oraz innym zainteresowanym stronom poprzez ustanowienie specyfikacji dla składników i materiałów opakowaniowych, dla przechowywania i dystrybucji produktów oraz wytycznych dla konsumentów,
- Przekazywanie informacji na temat jakości i bezpieczeństwa żywności, strategii i wyników pracownikom, konsumentom, klientom i głównym interesariuszom mającym wpływ na systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności Coca-Cola HBC lub pozostającym pod wpływem oddziaływania takich systemów.

Jako dyrektor/ka generalny/a jestem zobowiązany/a do realizacji naszej Polityki w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, której właścicielem i organem aprobującym jest Rada Dyrektorów. Niemniej za skuteczną implementację jej założeń oraz programów z nią związanych odpowiedzialny jest każdy pracownik Coca-Cola HBC, niezależnie od szczebla i funkcji pełnionej w organizacji.

Zoran Bogdanovic
Dyrektor Generalny
Coca-Cola HBC

Ruža Tomić Fontana
Dyrektorka Generalna
Coca-Cola HBC Polska i kraje bałtyckie