ПОЛИТИКА ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

Ръководството на „ФИШ ЕКСПРЕС“ ЕООД декларира ангажимент да произвежда и реализира безопасни риба и рибни продукти, включително осолени и мариновани продукти, в съответствие с приложимите законови, регулаторни и договорени с клиентите изисквания. Безопасността на храните е приоритет на всеки етап – от избора на доставчици и приемането на суровини до преработката, опаковането, съхранението, транспорта и реализацията.

Основни ангажименти на ръководството

- Да осигурява и постоянно подобрява Системата за управление на безопасността на хранителните продукти (СУБХП), основана на принципите на HACCP, приложимите програми-предпоставки и ISO 22000:2018.
- Да спазва приложимите изисквания на Регламент (ЕО) № 178/2002, № 852/2004 и № 853/2004 (приложение III, раздел VIII), както и относимите правила за микробиологични критерии, замърсители, етикетиране и проследимост.
- Да идентифицира и управлява биологичните, химичните и физичните опасности за риба и рибни продукти, включително паразити, Listeria monocytogenes, хистамин при приложими видове риба, алергени и остатъци от почистващи вещества.
- Да управлява специфичните процеси осоляване и мариноване чрез утвърдени рецептури, технологични инструкции и проверими параметри (например температура, време, концентрация на сол, pH и други показатели, определени след анализ на опасностите).
- Да поддържа подходяща хладилна верига и да проверява състоянието и пригодността на измервателните средства, транспортните средства и хладилното оборудване.
- Да осигурява проследимост на суровините и партидите на готовата продукция, своевременно уведомяване и ефективно изтегляне/връщане на продукти, когато е необходимо.
- Да осигурява компетентност, обучение, вътрешна комуникация и ясно определени отговорности на служителите, както и комуникация с доставчици, клиенти и компетентни органи.
- Да преглежда редовно резултатността на СУБХП, целите, инцидентите, рекламациите, резултатите от анализи, одит и коригиращи действия и да предоставя необходимите ресурси за подобрение.

Прилагане и преглед

Политиката е рамка за определяне и периодично оценяване на измерими цели по безопасност на храните. Тя се довежда до знанието на персонала, предоставя се на относимите заинтересовани страни при необходимост и се преглежда най-малко при прегледа от ръководството и при съществени промени в процесите, продуктите или нормативните изисквания.

Настоящият документ е управленски ангажимент. Конкретните контролни граници, периодичности, отговорности и доказателства за изпълнение се определят в утвърдените HACCP планове, технологични инструкции и записи на организацията.

Дата: 06.07.2026 г. Утвърдил – Управител: _____