



TVIRTINU
Direktorius


Rimvydas Vaškas

2021-01-13

KOKYBĖS, APLINKOS APSAUGOS IR MAISTO SAUGOS POLITIKA

Pagrindinės UAB „ICECO ledai“ kokybės kryptys ir tikslai:

- Dirbant laikytis kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos vadybos sistemų ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, tarptautinio maisto saugos (IFS), visuotinio maisto saugos (BRC), FSMA prevencinės kontrolės modulio ir kitų tarptautinių standartų reikalavimų.
- Planuoti, įgyvendinti, valdyti, prižiūrėti, nuolat atnaujinti ir tobulinti kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos vadybos sistemą.
- Didinti kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos veiklų ekonomiškumą, efektyvumą ir rezultatyvumą.
- Gaminti saugius, kokybiškus, autentiškus, tausojančius gamtą, vartotojų lūkesčius atitinkančius produktus pagal Lietuvos Respublikos, Europos Sąjungos, JAV ir kitų šalių, į kurias tiekiami pagaminti produktai, teisės aktų nustatytus kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos reikalavimus.
- Sistemingai mažinti daromą neigiamą poveikį aplinkai, įgyvendinant taršos prevencijos priemones.
- Nuolat domėtis, tirti ir žinoti vartotojų keliamus reikalavimus produkcijos kokybei bei asortimentui ir juos įgyvendinti.
- Mažinti gamybos kaštus bei didinti efektyvumą, sistemingai planuojant veiklą, optimizuojant technologinius procesus bei diegiant technines naujoves.
- Kelti darbuotojų kvalifikaciją, skatinti lyderystę bei gerinti darbo sąlygas.
- Užtikrinti aukštą teikiamų paslaugų kokybę.
- Kurti naujus ir puoselėti jau užmegztus verslo ryšius, siekiant ilgalaikio augimo ir klestėjimo.
- Įgyvendinant kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos politiką glaudžiai bendradarbiauti su verslo partneriais.
- Taupyti resursus, saugoti gamtą ir jos išteklius.
- Profesinėje veikloje su klientais, partneriais ir darbuotojais, vadovautis bendražmogiškosios bei profesinės etikos vertybinėmis nuostatomis ir moralaus elgesio principais.

Kviečiu visus darbuotojus bendromis jėgomis įgyvendinti mūsų pirkėjų, partnerių, bendrovės ir savo pačių išsikeltus kokybės, aplinkos apsaugos ir maisto saugos tikslus bei nuolat ieškoti naujų.