

	<b>PRODUKTU NEKAITĪGUMA NODROŠINĀŠANAS POLITIKA/ Product Safety Policy</b>	Dokumenta kods	<b>QMS-IV-02</b>
		Datums	22.05.2025
		Versijas Nr.	1
		Izstrādāja	Lana Ozola
		Apstiprināja	Valdes sēdē, protokola Nr.20/2025

Nolūkā ieviest produkta nekaitīguma pārvaldības sistēmu un nodrošināt sistēmas darbības efektivitāti, lai ražotu nekaitīgu, visām normatīvajām piemērojamajām prasībām atbilstošu produktu saskaņā ar FSSC 22000 v6.0, ISO 22000:2018 un ISO/TS 22002-4:2013 prasībām, uzņēmums apņemas:

- Ieviest, uzturēt un nepārtraukti uzlabot pārtikas nekaitīguma vadības sistēmu, kas balstīta uz HACCP principiem un priekšnoteikumu programmām, ievērojot Codex Alimentarius vadlīnijas;
- Nodrošināt, ka visi produkti, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai ir paredzēti pārtikas iepakojuma ražošanai, neapdraud gala patērētāja veselību un atbilst piemērojamām ES un nacionālajām prasībām;
- Identificēt, novērtēt un kontrolēt apdraudējumus, kas var ietekmēt produktu nekaitīgumu, tai skaitā bioloģiskos, ķīmiskos un fiziskos riskus;
- Ieviest efektīvu izsekojamības sistēmu un produktu atsaukšanas/izņemšanas procedūras, lai ātri reaģētu krīzes situācijās;
- Izstrādājot atbilstošus risku novērtējumus un kontroles pasākumus, aizsargāt produkciju pret apzinātiem bojājumiem vai sabotāžu jebkādā piegādes ķēdes posmā un novērst krāpnieciskas darbības, kas var apdraudēt uzņēmuma ražotā produkta autentiskumu, atbilstību un drošumu, tādējādi aizsargājot gan patērētāju veselību, gan uzņēmuma reputāciju;
- Apzināties un ievērot visus piemērojamās tiesību aktus, klientu prasības un nozares vadlīnijas attiecībā uz pārtikas kontaktmateriāliem;
- Nodrošināt, ka visi darbinieki ir apmācīti, informēti un iesaistīti pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā, katrs savas atbildības robežās;
- Veicināt atvērtu, caurspīdīgu komunikāciju ar ieinteresētajām pusēm (t.sk. klientiem, piegādātājiem, uzraudzības iestādēm), lai uzturētu uzticību uzņēmuma produktiem;
- Veikt regulārus iekšējos auditus, verifikāciju, vadības pārskatus un veikt pasākumus nepārtrauktai sistēmas uzlabošanai.
- Nodrošināt atbilstošus resursus, infrastruktūru un kompetenci, lai īstenotu politiku praksē;
- Nodrošināt, ka pārtikas nekaitīguma politika ir izstrādāta un saderīga ar uzņēmuma stratēģisko virzību;
- Regulāri pārskatīt šo politiku, lai nodrošinātu tās atbilstību uzņēmuma darbībai, klientu prasībām un normatīvajām izmaiņām;
- Nodrošināt, ka politika ir pieejama, saprotama un ievērota visos līmeņos organizācijā.

In order to implement a product safety management system and ensure its effective operation to produce safe products that comply with all applicable regulatory requirements, in accordance with FSSC 22000 v6.0, ISO 22000:2018, and ISO/TS 22002-4:2013, the company is committed to the following:

- To implement, maintain, and continuously improve a food safety management system based on HACCP principles and prerequisite programs, following the Codex Alimentarius guidelines;
- To ensure that all products intended for food contact or food packaging manufacturing do not pose any risk to consumer health and comply with applicable EU and national regulations;
- To identify, assess, and control hazards that may affect product safety, including biological, chemical, and physical risks;
- To implement an effective traceability system and product recall/withdrawal procedures in order to respond swiftly in crisis situations;
- To protect production from intentional contamination or sabotage at any stage of the supply chain by developing appropriate risk assessments and control measures, and to prevent fraudulent activities that may compromise the authenticity, compliance, or safety of the product—thus protecting both consumer health and the company's reputation;
- To understand and comply with all applicable legal requirements, customer expectations, and industry guidelines related to food contact materials;
- To ensure that all employees are trained, informed, and involved in food safety assurance, each within their area of responsibility;
- To promote open and transparent communication with stakeholders (including customers, suppliers, and regulatory authorities) to maintain trust in the company's products;
- To carry out regular internal audits, verification activities, and management reviews, and to take actions for continuous system improvement;
- To provide adequate resources, infrastructure, and competence to implement this policy in practice;
- To ensure that the food safety policy is developed in alignment with the company's strategic direction;
- To regularly review this policy to ensure its relevance to operations, customer requirements, and regulatory changes;
- To ensure the policy is available, understood, and followed at all levels of the organization.

♦ **Politika tiek publiski paziņota visiem darbiniekiem un ieinteresētajām pusēm tā ir pieejama pēc pieprasījuma.**