

AKC стремится предоставлять своим клиентам и сотрудникам безопасные и качественные услуги общественного питания, признает свою ответственность за безопасность пищевых продуктов и гарантирует снабжение продуктами питания и напитками, пригодными для потребления.

Основываясь на принципах HACCP и требованиях стандарта системы менеджмента ISO 22000, AKC управляет комплексной, риск-ориентированной системой менеджмента качества пищевой безопасности.

Таким образом, в рамках системы интегрированного управления совершенствованием, AKC должна соблюдать следующие принципы:

- Применять методологию HACCP для выявления и контроля критических рисков безопасности пищевых продуктов на протяжении всей цепочки снабжения;
- Соблюдать нормы и стандарты безопасности и следить за качеством пищевых продуктов;
- Разрабатывать и внедрять безопасные методы работы в процессах, связанных с контролем помещений, оборудования, применения на практике тех или иных безопасных навыков и обучения персонала;
- Управлять, контролировать и эффективно развивать сотрудничество с идентифицированными поставщиками продуктов питания;
- Создавать эффективные системы отслеживания и отзыва в цепочке процесса поставок;
- Соблюдать адекватные санитарно-гигиенические нормы, включая безопасные методы обработки, приготовления, хранения и сервировки продуктов питания;
- Предоставлять информацию, инструкции, обучение и контроль для всех сотрудников;
- Сообщать об инцидентах, связанных с нарушением безопасности пищевых продуктов и проводить расследование, принимать меры по недопущению повторений;
- Обновлять записи по безопасности пищевых запасов;
- Контролировать и проверять эффективность безопасности пищевых запасов посредством периодических проверок и инспекций;
- Стремиться к постоянному совершенствованию процесса поставки безопасных и качественных продуктов питания, в полном соответствии с требованиями клиентов;
- Стремиться к постоянному повышению удовлетворенности клиентов.

Геннадий Трюхан, Генеральный Директор