

# POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCİ

## CEL

### Celem niniejszej polityki jest:

- 01 Zapewnienie stałych dostaw bezpiecznych i wysokiej jakości produktów mięsnych do konsumentów.
- 02 Uwzględnianie zagrożeń i szans związanych z bezpieczeństwem żywności, jakością produktów i wpływem na klimat w naszej działalności.
- 03 Dostosowanie do norm regulacyjnych i dobrowolnych, w tym ram ISO, CSRD i TCFD, w celu promowania przejrzystości i odpowiedzialności.
- 04 Wzmocnienie zaufania interesariuszy poprzez wykazanie zaangażowania na rzecz doskonałości w zakresie zrównoważonego rozwoju i bezpieczeństwa żywności.

## ZAKRES

Niniejsza polityka ma zastosowanie do wszystkich operacji, w tym zaopatrzenia, przetwarzania, pakowania, dystrybucji i sprzedaży detalicznej produktów mięsnych. Obejmuje to cały nasz łańcuch dostaw, w tym dostawców zewnętrznych i wykonawców.

## ZOBOWIĄZANIA

- 01 **Zgodność z normami bezpieczeństwa żywności**
  - Prowadzenie badań i rozwój kultury bezpieczeństwa żywności w organizacji zgodnie z wymogiem: (UE) 2021/382.
  - Wdrożenie i utrzymanie solidnego **Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (FSMS)** opartego na **standardach uznanych przez GFSI**, zapewniającego stosowanie zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych (HACCP).
  - Regularne sprawdzanie zgodności z lokalnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności oraz standardami branżowymi.
  - Przeprowadzanie częstych audytów wewnętrznych i zewnętrznych w celu zapewnienia skuteczności kontroli bezpieczeństwa żywności.
- 02 **Zarządzanie jakością**
  - Zintegrowanie zasad standardów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności ze wszystkimi procesami, aby zapewnić ciągłe doskonalenie i satysfakcję klienta.
  - Ustalenie mierzalnych celów jakościowych i monitorowanie wydajności w odniesieniu do tych wskaźników.
  - Analizowanie opinii i skarg klientów jako danych wejściowych do poprawy jakości produktów i świadczenia usług.
- 03 **Zrównoważony rozwój w produkcji żywności**
  - Minimalizowanie marnotrawstwa żywności w całym procesie produkcyjnym, stosując wydajne praktyki i technologie.
  - Zmniejszenie zużycia wody i energii przy jednoczesnym zachowaniu bezpieczeństwa i jakości żywności, zgodnie z celami zrównoważonego rozwoju CSRD i rozporządzenia UE w sprawie taksonomii.
  - Zapewnienie, że znaczna część materiałów opakowaniowych nadaje się do recyklingu lub biodegradacji, aby zminimalizować wpływ na środowisko.
- 04 **Zarządzanie ryzykiem związanym z klimatem**
  - Ocena i łagodzenie zagrożeń związanych z klimatem, takich jak zakłócenia w łańcuchu dostaw i zmiany w zdrowiu zwierząt gospodarskich, w ramach TCFD.
  - Przejście na praktyki rolnicze odporne na zmianę klimatu w celu zapewnienia długoterminowego bezpieczeństwa i jakości produktów mięsnych.
  - Monitorowanie i ujawnianie emisji gazów cieplarnianych (zakresy 1, 2 i 3) związanych z produkcją żywności w raportach zrównoważonego rozwoju.

W **Morliny Foods**, włączając **Animex Foods** i **Animex Kutno**, jesteśmy zaangażowani w produkcję bezpiecznych, wysokiej jakości produktów mięsnych, które spełniają lub przewyższają oczekiwania klientów i są zgodne ze wszystkimi normami prawnymi, regulacyjnymi i etycznymi. Nasza polityka integruje systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności zgodne z **wymaganiami Global Food Safety Initiative (GFSI)**, jednocześnie uwzględniając zagrożenia związane ze zrównoważonym rozwojem i klimatem zgodnie z dyrektywą w **sprawie sprawozdawczości przedsiębiorstw w zakresie zrównoważonego rozwoju (CSRD – Corporate Sustainability Reporting Directive)** i Grupą Zadaniową ds. Ujawniania Informacji Finansowych Związanych z Klimatem (TCFD – Task Force on Climate-Related Financial Disclosures).



- 05 **Odpowiedzialność w łańcuchu dostaw**
  - Współpraca z dostawcami, aby zapewnić, że surowce spełniają surowe normy bezpieczeństwa i jakości.
  - Przeprowadzanie regularnych audytów i oceny dostawców w celu sprawdzenia zgodności z normami bezpieczeństwa, jakości i etyki żywności.
  - Nadawanie priorytetu lokalnemu zaopatrzeniu, aby zmniejszyć emisję dwutlenku węgla i wzmocnić relacje ze społecznością.
- 06 **Szkolenie i świadomość pracowników**
  - Zapewnienie ciągłych szkoleń dla wszystkich pracowników w zakresie bezpieczeństwa żywności, zapewnienia jakości i praktyk w zakresie zrównoważonego rozwoju.
  - Opracowanie specjalnych programów dla pracowników w celu przeciwdziałania wpływowi klimatu na bezpieczeństwo i jakość żywności.
- 07 **Przejrzystość i sprawozdawczość**
  - Ujawnianie wskaźników bezpieczeństwa i jakości żywności w rocznych raportach zrównoważonego rozwoju, które są zgodne z CSRD.
  - Zapewnienie weryfikacji procesów bezpieczeństwa i jakości żywności przez stronę trzecią, aby zwiększyć zaufanie i przejrzystość.
- 08 **Ciągłe doskonalenie**
  - Inwestowanie w badania i rozwój w celu poprawy technologii w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości produktów i praktyk odpornych na zmianę klimatu.
  - Regularne przeglądanie zasad bezpieczeństwa żywności i zapewnienia jakości, aby dostosować je do zmieniających się standardów branżowych, oczekiwań konsumentów i wymogów regulacyjnych.

## Wdrożenie i odpowiedzialność

Polityka ta jest realizowana poprzez nasze Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności, nadzorowane przez Komitet ds. Jakości i ESG. Komitet podlega bezpośrednio Zarządowi i monitoruje zgodność z celami w zakresie bezpieczeństwa, jakości i zrównoważonego rozwoju żywności. Kluczowe wskaźniki wydajności (KPI) są śledzone, a kwestie niezgodności są rozwiązywane poprzez działania naprawcze.