

## ხარისხისა და სურსათის უვნებლობის პოლიტიკა

სს „თბილღვინო“ მიიჩნევს, რომ მისი წარმატებული საქმიანობის აუცილებელი წინაპირობაა მაღალხარისხიანი პროდუქციის, შეფუთვის და მომსახურების წარმოება და მიწოდება, რომელიც დააკმაყოფილებს ან გადააჭარბებს მომხმარებლის და სხვა დაინტერესებული მხარეების მოთხოვნებსა და მოლოდინებს. ამ კონცეფციის ძირითადი ელემენტი არის ხარისხიანი და უვნებელი პროდუქციის წარმოება უსაფრთხო პირობებში, გარემოზე მავნე ზემოქმედების გარეშე.

სს „თბილღვინო“-სთვის უდიდესი მნიშვნელობა აქვს, რომ მის თითოეულ მომხმარებელამდე მიდიოდეს ხარისხიანი და უვნებელი პროდუქტი, რომელიც შექმნილი იქნება ყველა დაინტერესებული მხარის მოთხოვნებსა და მოლოდინებთან მაქსიმალურად სრულ შესაბამისობაში, არსებული პროცესების შედეგად.

სურსათის უვნებლობლობაზე და ხარისხზე პასუხისმგებელია სს „თბილღვინო“-ს თითოეული თანამშრომელი, რომელიც ჩართულია წარმოების მთლიან ჯაჭვში - დაწყებული ხარისხიანი ნედლეულის მიღებით, მისი გადამუშავებით, შენახვით და დამთავრებული საბოლოო პროდუქტის მომხმარებლისთვის მიწოდებით.

ყოველივე ზემოთქმულიდან გამომდინარე, სს „თბილღვინო“ ორიენტირებულია შემდეგზე:

- უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობისთვის მნიშვნელოვანი წინასწარი აუცილებელი პროგრამების რეალიზაცია და სურსათის უვნებლობის მართვის საერთაშორისო სტანდარტის ISO 22000:2018 მოთხოვნების (მათ შორის, საფრთხეების ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების - HACCP პრინციპების) სრული ინტეგრირება მთელს წარმოების პროცესში.
- მუდმივად აკმაყოფილებდეს ყველა შესაბამის, სურსათის უვნებლობასთან და ზოგადად, თავის საქმიანობასთან დაკავშირებულ საერთაშორისო და ადგილობრივ კანონმდებლობას, რეგულაციასა და წესს.
- თავის საქმიანობაში მაქსიმალურად გაითვალისწინოს სურსათის უვნებლობის და ხარისხის მართვის თვალსაზრისით, ყველა დაინტერესებული მხარის მოთხოვნა და მოლოდინი.
- დააინტეგრიროს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი საკითხები თავის სტრატეგიულ დაგეგმარებაში, გადაწყვეტილებების მიღების პროცესსა და ყველა ოპერაციაში.
- ორიენტირებული იყოს ხარისხის მართვისა და სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემებისთვის მნიშვნელოვანი რისკებისა და შესაძლებლობების განსაზღვრაზე, მათ შეფასებასა და სათანადოდ მართვაზე.
- აწარმოოს კომპანიის სურსათის უვნებლობის და ხარისხის მართვის სისტემების ეფექტური ფუნქციონირებისთვის საჭირო ყველა დოკუმენტი.
- იზრუნოს კომპანიის თანამშრომლების ინფორმირებულობასა და გათვითცნობიერებულობაზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის თვალსაზრისით და წახალისოს ისინი, პასუხისმგებლობით მოეკიდონ სურსათის უვნებლობას და ხარისხს თავიანთი სამუშაოს ფარგლებში; უზრუნველყოს პერსონალის სწავლება, პროფესიული განვითარება და კვალიფიკაციის ამაღლება ამ მიმართულებით;

- ჰქონდეს გამართული შიდა და გარე კომუნიკაციის სისტემები, რომლებიც უზრუნველყოფს ხარისხის მართვისა და სურსათის უვნებლობის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი ინფორმაციის ოპერატიულ და ეფექტურ მიმოცვლას და ხელს შეუწყობს კომპანიის მართვის სისტემების თანმიმდევრულ ფუნქციონირებას.
- შეარჩიოს სანდო მომწოდებლები და აკონტროლოს შესყიდული ნედლეულისა და დამხმარე მასალების ხარისხი წარმოებაში მათ გამოყენებამდე; შეისყიდოს და გამოიყენოს ისეთი ნედლეული, დამხმარე მასალები და სხვა პროდუქტები, რომლებიც დადებით როლს შეასრულებს საბოლოო პროდუქტის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფაში.
- მუდმივად გააუმჯობესოს თავისი პროცესები, მათი ეფექტურობა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფის თვალსაზრისით ამ პოლიტიკის და მთლიანობაში, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სისტემების პერიოდული გადახედვისა და განახლების გზით, მათი პერიოდული შიდა და გარე აუდიტების საშუალებით.

#### სს „თბილღვინო“-ს პოლიტიკა:

- შემუშავებულია, დოკუმენტირებულია, გავრცელებულია, დანერგილია და მხარდაჭერილია ორგანიზაციის ყველა დონეზე;
- შეესაბამება ორგანიზაციის დანიშნულებასა და მიზნებს სურსათის წარმოების და მოხმარების ჯაჭვში;
- ითვალისწინებს საკანონმდებლო, ნორმატიულ, მომხმარებლის, ISO 9001:2015 და ISO 22000:2018 სტანდარტების მოთხოვნებს ხარისხის მართვასთან და სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით;
- საჭიროებისამებრ განახლებადია მუდმივი აქტუალურობის უზრუნველსაყოფად;
- ითვალისწინებს ინფორმაციის მიმოცვლას ყველა დაინტერესებულ მხარესთან;
- მხარდაჭერილია კონკრეტული და გაზომვადი მიზნებით სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სფეროში.

სს „თბილღვინო“-ს ხელმძღვანელობა და ყველა რგოლის თანამშრომელი, რომელიც მონაწილეობს წარმოების პროცესში, პასუხისმგებელია კომპანიის პოლიტიკის რეალიზაციაზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სისტემების სფეროში.