



POLITYKA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Głównym celem Yanko Sp. z o.o. jest zadowolenie naszych Klientów poprzez sprzedaż produktów, towarów handlowych oraz usług o najwyższej jakości. Cel ten osiągamy dzięki wdrożonemu i ciągle udoskonalanemu Systemowi Zarządzania Jakością zgodnie ze standardem BRC Packaging jak również dzięki wdrożonym i stale udoskonalanym standardom Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP.

Powszechna znajomość i akceptacja Polityki Jakości i Bezpieczeństwa Żywności przez wszystkich pracowników firmy gwarantuje jej skuteczną realizację. Na każdym etapie projektowania, produkcji, sprzedaży oraz świadczenia usług postępujemy zgodnie z wymaganiami Księgi Jakości i Księgi HACCP.

Sprzedaż towarów handlowych pozyskiwanych od zatwierdzonych dostawców prowadzimy z zachowaniem takich samych wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa, jak dla naszych wyrobów własnych. Proces wyboru dostawców, magazynowania, transportu oraz obsługi klienta realizowany jest zgodnie z zasadami GMP, GHP oraz obowiązującymi procedurami.

Skuteczna realizacja Polityki Jakości i Bezpieczeństwa Żywności oraz weryfikacja jej przydatności i stałe jej doskonalenie, są najważniejszym celem Zarządu Yanko Sp. z o.o.

Zarząd Yanko Sp. z o.o. deklaruje:

- Stałe zwiększanie udziału w rynku w zakresie projektowania, produkcji i sprzedaży opakowań giętkich z folii i papieru, towarów handlowych oraz świadczenia usług z tym związanych,
- Konsekwentne stosowanie procedur i instrukcji we wszystkich działaniach,
- Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących stosowanych procesów, wytwarzanych wyrobów, sprzedaży towarów handlowych oraz świadczonych usług,
- Spełnianie norm sanitarno-higienicznych i socjalnych,
- Eliminowanie zagrożeń dla środowiska naturalnego,
- Stosowanie surowców, materiałów i towarów handlowych najwyższej jakości,
- Stałe unowocześnianie aparatu produkcyjnego,
- Ciągłe podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników,
- Dostosowywanie procesów produkcyjnych, magazynowych i transportowych do wymagań Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej,
- Zabezpieczenie i ochronę danych własnych oraz klientów,
- Podnoszenie świadomości pracowników w zakresie bezpieczeństwa żywności i jakości,
- Utrzymanie i doskonalenie kultury bezpieczeństwa produktu i jakości,
- Ochronę produktu przed zafałszowaniem.

W imieniu Zarządu i Załogi

Prezes Zarządu

Roland SZYDŁO

Głogów Małopolski, 1 sierpnia 2025