

La actividad de la empresa "Ekoplast" está relacionada con la producción de las bolsas para asar de películas de PET resistentes al calor, utilizadas para la preparación de productos alimenticios, y amarres para apretar las bolsas.

Según la clasificación de FSSC 22000 (Rev. 4.1, julio de 2017), la actividad de Ekoplast LLC pertenece a la categoría "I": producción de envases para alimentos y piensos, producción de materiales de embalaje.

Con el fin de garantizar un alto nivel de calidad y seguridad alimentaria, así como el cumplimiento de los requisitos de los consumidores, los productos de Ekoplast se producen bajo Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) y el Sistema Integrado de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria (en adelante - SIG), que cumple con las normas de ISO 9001: 2015 e ISO / TS 22002-4 (FSSC 22000 ver. 4.1).

Para el mantenimiento efectivo de un alto nivel de condiciones de higiene, el Grupo de Seguridad Alimentaria de Ekoplast (en adelante – el Grupo HACCP) define, desarrolla e implementa los necesarios programas de condiciones previas (en adelante - PCP), teniendo en cuenta los requisitos reglamentarios de la legislación, las normas y los reglamentos de Ucrania relativos a las actividades y productos fabricados por Ekoplast LLC, así como con la consideración obligatoria de los requisitos de sus clientes. Para el funcionamiento exitoso del sistema de seguridad alimentaria, los PCP deben ser verificados, validados y acordados por el grupo HACCP, documentados y desarrollados estrictamente para un proceso claro.

Al crear sus procesos de negocios, Ekoplast LLC coloca los requisitos de los estándares antes mencionados en una prioridad donde se determina la influencia del proceso en la seguridad alimentaria, a saber:

1. **La gestión de los servicios recibidos** se realiza en condiciones contractuales. Los requisitos de servicio se describen en las especificaciones del contrato con suficiente detalle, sobre la base del análisis de los riesgos y requisitos de los programas de las condiciones operativas anteriores del SIG. El Grupo HACCP analiza y revisa periódicamente la calidad de los servicios recibidos y sus requisitos. Los servicios recibidos son monitoreados y evaluados para confirmar el estado del proveedor de servicios acordado. Dondequiera que se necesiten análisis críticos para verificar la inocuidad de los alimentos, la compañía utiliza solo laboratorios acreditados.

2. **El uso de la marca para productos y servicios** (logotipos, marcas comerciales, marca registradas), tanto de su propiedad como de las empresas asociadas, se rige por documentos relevantes con una descripción clara de los requisitos de uso.

3. **La marcación de los productos** enviados a los compradores es obligatorio. El contenido de la marcación se coordina con el destinatario. La marcación se realiza en ucraniano o ruso y el idioma comprendido por el país receptor.

4. **La prevención de la falsificación de productos**, fabricados por Ekoplast, implica la coordinación con los clientes de materias primas, de los cuales los productos se fabrican, diseños de productos y diseños impresos en la especificación de productos suministrados. Cada lote de productos se entrega con evidencia documental de cumplimiento. La empresa realiza pruebas periódicas de productos en laboratorios acreditados. La compañía coopera solo con los proveedores acordados, requiere confirmación documental y evalúa la conformidad de las materias primas recibidas. El grupo HACCP realiza una evaluación de los riesgos de inocuidad de los alimentos en el HACCP-plan, evalúa la vulnerabilidad de los productos falsificados y desarrolla un plan de prevención de falsificación que incluye políticas, procedimientos y registros de la empresa.

5. **La prevención del bioterrorismo** en procesos, materias primas y productos en Ekoplast se lleva a cabo a través del análisis de riesgos, la existencia de un plan y procedimientos para proteger la inocuidad de los alimentos que cumplen con los requisitos de la legislación vigente de Ucrania y FSSC 22000, y a través la realización de sesiones informativas sobre bioterrorismo entre su personal responsable de la elección de los proveedores de materias primas y servicios.

6. Ekoplast lleva a cabo el **manejo de los alérgenos** a través de un plan documentado, que incluye un estudio obligatorio de información confirmatoria de proveedores de materias primas (especificaciones, declaraciones de conformidad, protocolos de investigación, pasaportes de calidad) de acuerdo con el programa y la metodología definidos por el grupo de seguridad alimentaria, pero necesariamente antes el inicio de su uso en la producción. Según la decisión del grupo de seguridad alimentaria, la investigación de productos, que incluye la identificación de alérgenos, se lleva a cabo en laboratorios acreditados. Existe un monitoreo continuo de la legislación regulatoria relevante, tanto de Ucrania como de los países a los que se suministran los productos. La empresa no utiliza materias primas, que incluyen alérgenos, para la producción de sus productos.

7. **La gestión del estado del medio ambiente y el entorno interno (industrial)** se realiza por Ekoplast LLC a través de una actitud responsable hacia el uso de los recursos, procedimientos válidos y documentados de control de plagas, limpieza, higiene personal de los empleados, tratamiento de desechos de la producción, a través del uso de solo agentes químicos aprobados, pruebas periódicas con la participación de laboratorios acreditados, para evaluar tanto el impacto en el medio ambiente como la confirmación de la efectividad de los programas de limpieza existentes y el cumplimiento de los requisitos sanitarios del entorno productivo. Ekoplast LLC realiza la eliminación de desechos solo en organizaciones con licencias apropiadas. El control de la efectividad de la gestión del entorno industrial y ambiental lo realiza el grupo de seguridad alimentaria a través de una inspección mensual.