

Информация о качестве и безопасности поставляемых продовольственных товаров

Ассортиментный перечень продукции, выпускаемой АО «ВМК» составляет более 150 наименований.

Предприятие имеет современное техническое оснащение. Все производственные площади подключены к новейшей системе кондиционирования, которая обеспечивает в производственных помещениях оптимальные параметры воздушной среды (температура, относительная влажность, подвижность воздуха) с учетом категории работ в соответствии с ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».

В производственном процессе задействовано высококласное мясоперерабатывающее оборудование европейских и отечественных производителей, таких как «Fessmann», «Seydelmann», «Handtmann», «Ласка», что является отличительной особенностью в мясоперерабатывающем бизнесе Вологодской области.

Предприятие согласно традиционной технологии в своем производстве использует охлажденное мясо российских производителей и высококласные европейские пряности и специи, прошедшие микробиологическое и физико-химическое исследование в собственной лаборатории.

Наличие современного оборудования, собственной аттестованной лаборатории, использование в технологическом процессе чистой артезианской воды позволяет выпускать не только безопасную, но и полезную для здоровья продукцию, которая любима и пользуется большим спросом у Вологжан. Политика предприятия в области качества направлена на сохранение высоких традиций производства колбасных изделий и кулинарной продукции.

Вся продукция замаркирована и упакована в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

Выпуск готовой продукции осуществляется под контролем ветеринарных врачей и сотрудников службы качества предприятия; доставка продукции осуществляется с соблюдением санитарных правил до места нахождения Покупателя, транспортные средства оснащены оборудованием, обеспечивающим сохранность продукции при транспортировке, водители проходят регулярные медицинские осмотры и имеют личные медицинские книжки.

Каждая партия продукции при поставках сопровождается пакетом документов, подтверждающих ее качество и безопасность: ветеринарной справкой, декларацией соответствия, качественным удостоверением. На широкий спектр продукции у предприятия имеются действующие сертификаты соответствия - добровольный «Сертификат соответствия» системы сертификации ГОСТ Р, а также «Сертификат соответствия» системы добровольной сертификации «Настоящий Вологодский продукт», выданные органом по сертификации продукции и услуг.

Уже более 10 лет на Вологодском мясокомбинате внедрена и сертифицирована модель управления качеством продукции, основанная на принципах ХАССП в соответствии требованиями международного стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001.

В состав команды ХАССП на АО «Вологодский мясокомбинат» входят начальник службы качества, руководители подразделений, главный технолог, заместитель генерального директора по производству. Мониторинг характеристик продукции проходит на всех стадиях движения продукции: в процессе производства, при приемке готовой продукции, при периодических испытаниях.