

УТВЕРЖДЕНА

Приказом

от 08.07.2025 г. № 3-2-100/004767-25

ПОЛИТИКА X5

в области качества и пищевой безопасности

Владелец	Директор по пищевой безопасности
Введена в действие	08.07.2025 г.
Срок действия	действует с даты введения в действие и до даты издания распорядительного документа, отменяющего действие
Проверка актуальности	1 раз в 3 года

Содержание

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДОКУМЕНТА.....	3
2. ПРИНЦИПЫ И ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛИТИКИ.....	3
3. РОЛИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	7
4. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И НЕПРЕРЫВНЫЕ УЛУЧШЕНИЯ	9
5. ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ.....	10
6. СВЯЗАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ	10
Приложение № 1 Политика в области качества и пищевой безопасности X5 Group	12

История изменений

Версия	Дата	Описание изменений	Разработчик
1.0	08.07.2025	Исходная версия	Крупская Е.В.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДОКУМЕНТА

1.1. Политика X5 Group в области качества и пищевой безопасности (далее – Политика) определяет единые подходы, принципы и обязательства по обеспечению высокого уровня пищевой безопасности и качества продуктов питания и услуг, в том числе готовой еды и собственного производства, на протяжении всего их жизненного цикла.

1.2. Политика разработана с учетом требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов» и является основой для построения интегрированной системы менеджмента пищевой безопасности в X5 Group (далее – Компании).

1.3. Политика служит основой для постановки целей и задач, планирования мероприятий, оценки рисков, принятия решений в сфере качества и пищевой безопасности, а также взаимодействия с заинтересованными сторонами: клиентами, поставщиками, регулируемыми органами, партнерами и экспертными сообществами по вопросам обеспечения пищевой безопасности,

1.4. Политика распространяется на сотрудников всех активов Компании.

1.5. Исполнение положений Политики является персональной ответственностью каждого работника, вовлеченного в процесс производства, приемки, реализации, транспортирования, хранения, доставки, сборки и утилизации пищевой продукции.

2. ПРИНЦИПЫ И ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛИТИКИ

2.1. Успех деятельности Компании зависит от производства, транспортировки, хранения, реализации, доставки безопасной и качественной продукции.

2.2. В Компании создан и функционирует **Комитет по пищевой безопасности**, в полномочия которого входит определение стратегии Компании, а также целей и задач в области качества и пищевой безопасности, оценки эффективности системы пищевой безопасности (далее – ПБ) во всех ТС/БЕ/Блоках X5. В состав комитета входят Директора/руководители по качеству и пищевой безопасности всех ТС/БЕ/Блоков и Директор департамента координации Блока «Безопасность». Статус, компетенции, порядок формирования и функционирования, права и обязанности членов Комитета по пищевой безопасности описаны в Положении о Комитете по пищевой безопасности.

2.3. Руководство Компании определяет миссию, стратегическую цель и принципы в области качества и ПБ.

2.3.1. **Миссия Компании в области пищевой безопасности:** Безопасность прежде всего.

2.3.2. **Стратегическая цель:** ноль инцидентов критического и высокого уровня риска, стремимся к минимизации инцидентов остальных уровней риска

2.4. Для реализации **миссии** и **стратегической цели** в области качества и пищевой безопасности необходимо руководствоваться ценностями Компании и следующими **принципами**, направленными на минимизацию рисков:

Клиент:

2.4.1. **Нулевая толерантность к нарушениям в области качества и пищевой безопасности.**

Формируем нетерпимость к компромиссам в культуре сотрудников: безопасность продукта важнее скорости и экономии. Каждый сотрудник вправе и обязан остановить небезопасный процесс.

Лично отвечаем за соответствие стандартам: каждое звено в цепочке несёт ответственность за качество и безопасность – от закупки до выкладки на полке/доставки клиенту.

Не игнорируем даже малейшие нарушения: санитарных норм, температурного режима, отсутствие маркировки — всё подлежит фиксации и устранению.

Реагируем оперативно и прозрачно: любой инцидент расследуется, причины устраняются, действия документируются. В случае серьезных рисков — инициируется отзыв продукции.

Отказываемся от сотрудничества с поставщиками-нарушителями: систематические отклонения в качестве или безопасности недопустимы.

2.4.2. **Повышение удовлетворенности и лояльности наших клиентов на ежедневной основе**

Каждый день – это шанс укрепить доверие клиента, мы его используем.

Слушаем клиента: активно собираем обратную связь из всех информационных каналов Компании: горячая линия, служба оперативных дежурных, книга жалоб и предложений, приложения, торговые точки, социальные сети.

Реагируем быстро и конструктивно: используем претензии и замечания для улучшения, оперативно устраняем причины, благодарим, делаем выводы.

Обеспечиваем стабильное качество и пищевую безопасность: гарантируем, что наши продукты соответствуют заявленным характеристикам и безопасны для потребления.

Создаем положительный опыт взаимодействия: работаем на доверие, чистые магазины, правильная температура реализации и хранения в торговых точках, вежливое обслуживание.

Улучшения – часть ежедневной рутины: совершенствуем процессы по чуть-чуть, но каждый день – это ощущает клиент.

Строим долгосрочные отношения, а не разовые продажи: работаем не только ради покупки здесь и сейчас, а для того, чтобы клиент вернулся, по принципу – все для вас, как для себя, превосходя ожидания.

2.4.3. Соблюдение требований действующего законодательства Российской Федерации, Евразийского Экономического Союза (далее – ЕАЭС) и иных норм, правил, направленных на обеспечение пищевой безопасности, качества продукции и услуг.

Соблюдаем требования законодательства Российской Федерации, Евразийского Экономического Союза (далее – ЕАЭС) без компромиссов: не допускаем ни сознательных, ни случайных отклонений от норм ТР ТС, ГОСТ, СанПиН, технических регламентов и других обязательных нормативных актов.

Актуализируем знания и процессы в соответствии с изменениями законодательства: постоянно отслеживаем изменения в правовой базе и оперативно вносим корректировки в нормативную документацию и производственные процессы.

Готовим персонал к осознанному соблюдению норм: проводим регулярное обучение сотрудников, вовлекаем в понимание законодательных требований и их влияния на репутацию и безопасность.

Взаимодействуем с контролирующими органами в формате открытого партнёрства: проявляем проактивность в проверках, аудитах, экспертизах, реализуем предписания своевременно и в полном объёме.

Расширяем зону ответственности на поставщиков и подрядчиков: контролируем соответствие внешних партнёров требованиям законодательства и Стандартам Компании.

Стандарты Компании разрабатываются, внедряются на уровне УК и распространяются на все ТС, БЕ и Блоки X5. Каждый актив X5 может разработать внутренние нормативные документы во исполнение Стандартов Компании.

2.4.4. Внедрение лучших мировых практик в области качества, санитарии, гигиены и пищевой безопасности.

Ориентируемся на лучшие международные стандарты: используем практики HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, Codex Alimentarius как основу системного подхода.

Сравниваем и совершенствуем внутренние процессы: регулярно сопоставляем корпоративные процедуры с актуальными мировыми эталонами и устраним отставания.

Обучаем персонал передовым подходам: инвестируем в повышение квалификации сотрудников, изучаем международный опыт, внедряем гигиеническое мышление и культуру качества.

Тиражируем лучшие практики по всей цепочке поставок: включаем поставщиков, производителей и логистику в единое поле ответственности за качество и безопасность.

Превращаем мировые практики в локальное преимущество: адаптируем международные стандарты под реалии рынка Российской Федерации и ЕАЭС, делая их понятными и применимыми на практике.

2.4.5. Обеспечение прослеживаемости пищевого сырья и готовой продукции на всех этапах цепи поставок: от производителя до конечного потребителя.

Фиксируем путь каждой партии продукции и сырья: используем систему идентификации на каждом этапе – от поставщика сырья до реализации в торговой точке/доставки клиенту.

Создаём сквозную информационную систему отслеживания: интегрируем данные логистики, складов, внутренней переработки и реализации в единую цифровую цепочку.

Обеспечиваем оперативный отзыв продукции при необходимости: быстро изымаем продукцию из оборота, минимизируя последствия для клиента.

Внедряем маркировку, цифровые коды, журналы учета и отчётность: используем современные средства для отслеживания и архивирования истории продукта (Data Matrix и др.).

Контролируем соблюдение требований прослеживаемости у поставщиков и подрядчиков: проверяем наличие и корректность систем учёта, сертификации, сопроводительных документов.

Создаём доверие у клиента через прозрачность: предоставляем возможность проверить происхождение продукта через маркировку, приложение, онлайн-сервисы.

2.4.6. Тщательный контроль качества и пищевой безопасности продуктов питания.

Осуществляем контроль на всех этапах — от сырья до полки/доставки клиенту: контроль условий транспортировки, входной контроль качества и контроль условий хранения на РЦ, мониторинг условий хранения и реализации в торговых точках/доставки клиенту.

Обеспечиваем своевременное выявление и устранение отклонений: не допускаем попадания небезопасной или некачественной продукции в продажу.

Документируем результаты контроля и ведём их аналитику: формируем отчётность, отслеживаем тренды, улучшаем процессы на основе данных.

Вовлекаем персонал в ежедневный контроль качества: обучаем сотрудников замечать, фиксировать и предотвращать риски пищевой безопасности.

Проводим регулярные аудиты и лабораторный контроль на соответствие нормативным требованиям на основе оценки риска продукта и производственной площадки: следим за соблюдением требований законодательства Российской Федерации, ЕАЭС и требований Компании в области качества и пищевой безопасности.

2.4.7. Обеспечение прозрачности и информирование наших клиентов, честные коммуникации.

Честность создает доверие, доверие создает лояльность.

Говорим честно: не скрываем информацию о составе, происхождении, условиях хранения и результатах проверок.

Предоставляем клиенту доступ к полной информации о продукте: обеспечиваем удобную маркировку, онлайн-доступ к сведениям, QR-коды, открытые ответы на частые вопросы.

Не вводим в заблуждение ни в рекламе, ни в упаковке: избегаем преувеличений, некорректных формулировок и скрытых условий.

Отвечаем за каждое слово перед клиентом: гарантируем, что все обещания, касающиеся качества и безопасности, подтверждены фактами и выполнены.

Реагируем на обращения клиентов прозрачно и открыто: не прячемся за формальности, благодарим, объясняем причины, озвучиваем решения.

Партнерство:

2.4.8. Сотрудничество только с надежными поставщиками, как пищевого сырья, так и готовой продукции, которые полностью разделяют наши принципы и готовы к внедрению систем менеджмента качества и пищевой безопасности в своих организациях.

Отбираем поставщиков по определенным критериям качества и безопасности: проводим всестороннюю оценку, включая аудит производственных площадок, проверку документации, анализ репутации.

Закключаем партнёрство на основе прозрачности и ответственности: фиксируем обязательства по качеству и безопасности в договорах и спецификациях, ожидаем полной открытости в коммуникации.

Требуем от поставщиков внедрения и поддержки систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000 и др.)

Не сотрудничаем с поставщиками, которые нарушают требования законодательства Российской Федерации.

Анализируем данные и результаты мониторинга качества и пищевой безопасности продукции поставщиков на регулярной основе: контролируем стабильность поставок, качество и безопасность продукции, соблюдение условий и корректное реагирование на рекламации и инциденты.

Развиваем поставщиков совместно: предоставляем обратную связь, делимся лучшими практиками, вовлекаем сотрудников в программы повышения квалификации и стандартизации процессов.

Обеспечиваем прослеживаемость и прозрачность на всём пути от поставщика до потребителя: требуем точной идентификации партий, подтверждающих документов и готовности к отзыву при необходимости.

2.4.9. Создание условий для непрерывного и эффективного обучения персонала X5 в части качества и пищевой безопасности.

Обеспечиваем доступ к обучению для всех уровней персонала: проводим обязательные вводные и регулярные обучающие программы для всех сотрудников Компании.

Актуализируем содержание обучения в соответствии с изменениями стандартов и законодательства: обновляем модули с учётом новых регламентов, трендов, результатов аудитов и потребностей бизнеса.

Используем разнообразные форматы для максимальной вовлечённости: включаем в процесс очные тренинги, онлайн-курсы, практические занятия, игровые форматы, кейсы, чек-листы и инструкции.

Формируем поведенческую культуру качества и пищевой безопасности: обучение направлено не только на знания, но и на развитие ответственности, внимательности и инициативности сотрудников.

Оцениваем эффективность обучения и корректируем подходы: проводим тестирования, наблюдаем поведение, собираем обратную связь и вносим улучшения.

Включаем качество и пищевую безопасность в систему мотивации и карьерного роста: привязываем показатели по качеству и пищевой безопасности к KPI, системе премирования и поощрения, профессиональному признанию и развитию внутри компании.

2.4.10. Оперативное информирование наших партнеров и сотрудников о нарушениях в области качества и безопасности продуктов питания.

Сообщаем о нарушениях без задержек и сокрытия: независимо от масштабов инцидента — информируем немедленно, как только появляется достоверная информация.

Информируем адресно и по заранее установленным каналам: уведомляем всех вовлечённых лиц — сотрудников, поставщиков, партнёров, руководителей подразделений в рамках чёткой процедуры.

Предоставляем точную, структурированную и проверенную информацию: избегаем паники, исключаем домыслы — только факты, подтверждённые данные и действия.

Реагируем сразу после уведомления: параллельно с информированием включаем корректирующие мероприятия, отзыв, изъятие, блокировка партии, дополнительный контроль и т. д.

Обеспечиваем обратную связь и контроль исполнения действий: проверяем, что информация получена, понята и приняты меры — как внутри компании, так и у внешних партнёров.

Формируем культуру открытости и общей ответственности: каждый сотрудник понимает, что нарушение не скрывается — оно устраняется, и именно в этом проявляется профессионализм.

Инновации:

2.4.11. Внедрение инноваций и автоматизация системы контроля и документирования данных.

Внедряем инновации и научно обоснованные методы: используем современные технологии мониторинга, микробиологического контроля, цифрового отслеживания и управления рисками.

Автоматизируем сбор и фиксацию данных: используем цифровые чек-листы, мобильные приложения, устройства для контроля температур, соблюдения санитарии-гигиены, сроков годности и других параметров.

Обеспечиваем централизованное хранение и доступ к информации: внедряем электронные системы учёта и архивации документов, исключая потерю данных и ручные ошибки.

Визуализируем и анализируем данные в режиме реального времени: используем платформы, дашборды и автоматические отчёты для оценки отклонений и принятия решений.

Ускоряем реагирование на риски: настраиваем автоматические уведомления и алгоритмы триггеров при превышении допустимых значений.

Снижаем зависимость от бумажных носителей и ручных процессов: переходим к полностью цифровому документообороту, сертифицированному по требованиям безопасности данных.

Внедряем технологии отслеживания и прослеживаемости: используем QR-коды, системы штрихкодирования и другие цифровые решения для прозрачного контроля от поставщика до магазина.

Результат:

2.4.12. Внедрение культуры обеспечения качества и пищевой безопасности, ответственного и сознательного подхода каждого сотрудника, клиента и партнера X5 – не допускать отклонений от установленных норм и правил.

Формируем коллективную и индивидуальную ответственность за качество и пищевую безопасность: каждый влияет на конечный результат и должен действовать осознанно.

Встраиваем ценности качества и пищевой безопасности в корпоративную культуру: не ограничиваемся инструкциями — создаём устойчивые привычки, поведение и установки, которые становятся нормой.

Обучаем и мотивируем сотрудников действовать правильно, а не формально: проводим регулярное обучение, делимся практиками, поддерживаем инициативность и поощряем активное участие в улучшениях.

Создаём открытую среду для замечаний, сигналов и предложений: любой сотрудник может и должен сообщить о риске или нарушении — и будет за это поддержан, а не наказан.

Устанавливаем единый стандарт поведения и подхода к качеству и пищевой безопасности для партнёров: требуем, чтобы поставщики и подрядчики не просто соблюдали формальные требования, но разделяли ценности Компании.

Создаём устойчивую репутацию Компании, в которой качество и пищевая безопасность — это стиль жизни, а не формальность: поведение каждого — часть большого доверия к бренду X5.

2.4.13. Обеспечение непрерывного улучшения и развития интегрированной системы пищевой безопасности.

Регулярно оцениваем эффективность системы: проводим внутренние и внешние аудиты, анализируем инциденты, жалобы, данные мониторинга и корректирующих действий.

Выявляем возможности для улучшения — даже при отсутствии нарушений: инициируем улучшения проактивно, ориентируясь на лучшие практики, технологические тренды и ожидания потребителей.

Внедряем корректирующие и предупреждающие мероприятия: системно устраняем причины отклонений и исключаем повторение нарушений, формируя культуру обучения на ошибках.

Своевременно обновляем процедуры и стандарты в соответствии с изменениями внешней среды: оперативно адаптируем систему к новым требованиям законодательства, международным стандартам, рынку и бизнесу.

Интегрируем принципы пищевой безопасности во все бизнес-процессы: обеспечиваем, чтобы безопасность была частью повседневной операционной деятельности, а не отдельной функцией.

Вовлекаем персонал всех уровней в процесс улучшения: поддерживаем инициативность, собираем предложения по улучшениям и формируем «живую» систему, а не формальную.

Используем цифровые решения для анализа и развития системы: применяем автоматизированные платформы, аналитические инструменты и дашборды для оценки и управления улучшениями.

2.5. Руководство Компании берёт на себя ответственность за реализацию настоящей Политики путём внедрения эффективной системы менеджмента качества и пищевой безопасности, выделения необходимых для соблюдения этих требований ресурсов, доведения до сведения всех сотрудников, клиентов и партнеров X5.

3. РОЛИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Должность / Подразделение / Роль	Ответственность
Руководство УК	- Утверждение, трансляция и поддержка стратегии, целей, принципов и задач пищевой безопасности Компании согласно требований настоящей Политики - Обеспечение достаточности ресурсов для надлежащего функционирования системы пищевой безопасности

5. ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

Общекорпоративные термины и сокращения, применяемые в рамках данного документа, размещены на корпоративном портале в разделе «Документы» – «[Корпоративный глоссарий](#)».

Дополнительные термины:

№	Термин / сокращение	Определение
1.	Владелец бизнес-процесса УК/ТС/БЕ/Блока	назначенное должностное лицо, которое отвечает за результативность, стабильность и развитие конкретного бизнес-процесса в рамках своей зоны ответственности, обеспечивает соответствие процесса требованиям Компании, законодательству РФ и стандартам качества и пищевой безопасности, инициирует улучшения и взаимодействует с другими подразделениями Компании.
2.	Вредное воздействие на человека пищевой продукции	воздействие неблагоприятных факторов, связанных с состоянием пищевой продукции, несоответствующим установленным требованиям, наличием в пищевой продукции веществ, загрязнителей, и/или каких-либо иных факторов, создающих угрозу жизни или здоровья человека, либо угрозу жизни и здоровья будущих поколений.
3.	ЕАЭС	Евразийский Экономический Союз
4.	Интегрированная система менеджмента пищевой безопасности	единая управленческая система, которая объединяет в себе требования по обеспечению пищевой безопасности, качества продукции, гигиены, санитарии, прослеживаемости, устойчивости и других аспектов, встраивая их во все бизнес-процессы компании — от поставки сырья до реализации готовой продукции.
5.	Инцидент	несоответствие качества, которое может представлять опасность для жизни и здоровья
6.	Инцидент критического уровня риска	инцидент, который может повлечь летальный исход
7.	Инцидент высокого уровня риска	инцидент, который может нанести тяжкий вред здоровью
8.	ОГВ	Органы государственной власти
9.	Пищевая безопасность (безопасность пищевой продукции), ПБ	Состояние пищевой продукции, при котором она является безопасной для жизни и здоровья человека, а также не представляет недопустимого риска для потребителей при обычных условиях её использования, хранения, транспортировки и утилизации, установленных в соответствии с её назначением.
10.	РЦ	Распределительный центр
11.	Система менеджмента пищевой безопасности	Совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации, направленных на установление политики и достижение целей в области пищевой безопасности, включающая программы предварительных условий (PRP), анализ рисков, управление опасностями, коммуникации и постоянное улучшение
12.	Система ПБ	Система мер, обеспечивающая выявление опасных факторов и определение точек контроля качества безопасности производственного процесса и самой пищевой продукции. Система, направленная на предотвращение загрязнения продуктов питания вредными микроорганизмами, химическими веществами или физическими загрязнителями
13.	X5, Компания	Совокупность юридических лиц, входящих с ПАО «Корпоративный центр ИКС 5» в одну группу лиц по смыслу ст. 9 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», в том числе юридических лиц, функции единоличных исполнительных органов которых переданы ПАО «Корпоративный центр ИКС 5» по соответствующим договорам

6. СВЯЗАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

№	Наименование документа
Внешние документы (источники права, стандарты и др.)	
1.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевой продукции»
2.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3.	Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
5.	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов»
6.	ГОСТ Р ИСО 19011-2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента»
7.	ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Система менеджмента качества»
8.	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
9.	ISO 22000 (Серия международных стандартов на системы менеджмента в области безопасности пищевой продукции)
10.	FSSC 22000 Food Safety System Certification (схема сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок)
11.	BRC British Retail Consortium Global Standard (британский международный стандарт пищевой отрасли)
12.	IFS International Food Standard (международный стандарт в пищевой отрасли)
13.	Codex Alimentarius (Пищевой кодекс)
Внутренние документы	
1.	Кодекс делового поведения и этики
2.	Политика Х5 в области управления рисками и внутреннего контроля
3.	Положение о Комитете по пищевой безопасности

Политика в области качества и пищевой безопасности X5 Group

X5 Group, являясь ведущей продуктовой розничной компанией в России, управляет портфелем брендов торговых сетей, цифровыми бизнесами, а также собственными службами логистики, прямого импорта, экспорта и рядом цифровых сервисов для партнёров.

Наша миссия: безопасность прежде всего.

Наша стратегическая цель: ноль инцидентов критического и высокого уровня риска.

Наши принципы базируются на основных **ценностях** компании:

Клиент:

1. Нулевая толерантность к нарушениям в области качества и пищевой безопасности.
2. Повышение удовлетворенности и лояльности наших клиентов на ежедневной основе.
3. Соблюдение требований действующего законодательства Российской Федерации, Евразийского Экономического Союза и иных норм, правил, направленных на обеспечение пищевой безопасности, качества продукции и услуг.
4. Внедрение лучших мировых практик в области качества, санитарии, гигиены и пищевой безопасности.
5. Обеспечение прослеживаемости пищевого сырья и готовой продукции на всех этапах цепи поставок: от производителя до конечного потребителя.
6. Тщательный контроль качества и пищевой безопасности продуктов питания.
7. Обеспечение прозрачности и информирование наших клиентов, честные коммуникации.

Партнерство:

8. Сотрудничество только с надежными поставщиками, как пищевого сырья, так и готовой продукции, которые полностью разделяют наши принципы и готовы к внедрению систем менеджмента качества и пищевой безопасности в своих организациях.
9. Создание условий для непрерывного и эффективного обучения персонала X5 в части качества и безопасности.
10. Оперативное информирование наших партнеров и сотрудников о нарушениях в области качества и безопасности продуктов питания.

Инновации:

11. Внедрение инноваций и автоматизация системы контроля и документирования данных.

Результат:

12. Внедрение культуры обеспечения качества и пищевой безопасности, ответственного и сознательного подхода каждого сотрудника, клиента и партнера X5 – не допускать отклонений от установленных норм и правил.
13. Обеспечение непрерывного улучшения и развития интегрированной системы пищевой безопасности.

Руководство X5 Group берёт на себя ответственность за реализацию настоящей **Политики** путём внедрения эффективной системы менеджмента качества и пищевой безопасности, выделения необходимых для соблюдения этих требований ресурсов, доведения до сведения всех сотрудников, клиентов и партнеров X5.