

ХЛЕБ & КИФЛЕ

POLITIKA KVALITETA & BEZBEDNOSTI HRANE

Privredno društvo HLEB & KIFLE d.o.o se opredeljuje da dosledno poštuje i stalno unapređuje sistem menadžmenta kvalitetom, u skladu sa zahtevima standarda ISO 9001:2015, sistem menadžmenta bezbednošću hrane u skladu sa zahtevima standarda FSSC 22000 v.6, EN ISO 22000:2018 i smernicama ISO/TS 22002-1:2009, GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC1-1969, Rev. 2022 i principa HACCP-a. kroz:

- Ispunjenje potreba i očekivanja sadašnjih i budućih korisnika i ostalih zainteresovanih strana, sa željom da se njihova očekivanja nadmaše
- Poštovanje zakonskih i drugih propisa, standarda, tehničkih normativa, zahteva i potreba klijenata;
- Opredeljenje za razvoj organizacije kroz povećanje obima poslovanja i sticanje novih klijenata;
- Obuku zaposlenih i eksternih saradnika na poboljšanju usluga;
- Upravljanje procesima i njihovim međusobnim vezama kao sistemom za efektivno i efikasno ostvarivanje ciljeva kvaliteta organizacije;
- Stručnost, motivisanost i podsticanje inicijative zaposlenih, kao i podršku razvoju struke i sticanju novih znanja, uz razvoj timskog rada;
- Aktivno učešće zaposlenih u planiranju, sprovođenju i vrednovanju svih opasnosti koje mogu da utiču na bezbednost hrane;
- Uspostavljanje dugoročnih kooperativnih odnosa, na obostranu korist, sa svim zainteresovanim stranama, sa partnerima i podugovaračima u poslu, sa kojima izgrađujemo partnerske odnose i međusobno poverenje;
- Komuniciranje zahteva kvaliteta i bezbednosti hrane sa dobavljačima, izvođačima, kupcima i potrošačima i drugim relevantnim zainteresovanim stranama uspostavljanjem specifikacija za sirovine, proizvode i materijale za pakovanje, skladištenje i distribuciju proizvoda i smernice za potrošače;
- Analiza rizika potencijalnih pretnji i obmana vezane za bezbednost hrane i propisivanje mera za upravljanje rizicima;
- Implementaciju Kulture bezbednosti hrane u vidu zajedničkih vrednosti, uverenja i normi koje utiču na način razmišljanja i ponašanja prema bezbednosti hrane u celoj organizaciji

Rukovodstvo će zajedno sa zaposlenima kontinuirano preispitivati politiku kvaliteta i bezbednosti hrane sistema u cilju unapređenja, a na zadovoljstvo svih zaposlenih i drugih zainteresovanih strana, kroz redovno praćenje svih performansi procesa, kontinuirano povećanje efikasnosti i efektivnosti rada i preispitivanje sistema menadžmenta.

Beograd, 15.01.2024.godine

Generalni direktor

