

POLITIKA BEZBEDNOSTI HRANE

Cilj kulture bezbednosti hrane je podizanje svesti na svim nivoima organizacije o važnosti bezbednosti hrane.

„Uspostavljanje kulture bezbednosti hrane važnije je nego ikad, ali treba da se zasniva na konkretnim merama kao što su obezbeđivanje adekvatne i dosledne higijene kako skladišnih prostora, tako i ostatka firme; jasnu raspodelu odgovornosti, odgovarajuću obuku i nadzor, kao i proveru kontrola koje se vrše blagovremeno i efikasno,,

„Posvećenost bezbednosti hrane trebalo bi da bude ista za sve operatore – od hipermarketa do poljoprivrednika.“

Najviše rukovodstvo daje punu podršku ostvarivanju politike bezbednosti hrane i promovisanje mera za ostvarivanje bezbednosti hrane je zadatak rukovodstva na svim nivoima.

Uspostavljen je sistem povratnih informacija od zaposlenih o pitanjima vezanim za bezbednost hrane. Zaposleni su ohrabreni i podstaknuti da mogu, bez ustezanja, iznositi ideje i informacije za poboljšanje bezbednosti procesa proizvodnje i proizvoda.

Ključni elementi Politike bezbednosti hrane su:

❖ Obaveza prema bezbednosti hrane: Politika jasno ističe obavezu organizacije da obezbedi bezbednost hrane koju proizvodi ili distribuira. To uključuje angažovanje na održavanju najviših standarda kvaliteta i sigurnosti hrane kako bi se zaštitili potrošači.

❖ Usaglašenost sa propisima: Politika naglašava obavezu organizacije da se pridržava svih relevantnih propisa, standarda i zakona koji se odnose na bezbednost hrane. Ovo može uključivati lokalne, nacionalne i međunarodne propise.

❖ Kvalitet i bezbednost proizvoda: Politika definiše standarde kvaliteta i bezbednosti koje organizacija treba da primeni kako bi osigurala da proizvodi budu sigurni za upotrebu. To može obuhvatati mere poput kontrole kvaliteta, higijenske prakse, analizu rizika i kontrolne tačke (HACCP), kao i praćenje proizvoda kroz celokupan lanac snabdevanja (sledljivost).

❖ Odgovornost zaposlenih: Politika naglašava odgovornost svih zaposlenih u organizaciji za poštovanje i sprovođenje pravila i procedura koje se odnose na bezbednost hrane. Ovo može uključivati obuke zaposlenih o higijeni, pravilnom rukovanju hranom, kao i o prepoznavanju i prijavljivanju potencijalnih problema.

❖ Neprekidno unapređenje: Politika često ističe posvećenost organizacije ka neprekidnom unapređenju sistema upravljanja bezbednošću hrane. To može uključivati sprovođenje internih revizija, unapređivanje dokumentacije, praćenje performansi, prikupljanje povratnih informacija od potrošača i implementaciju korektivnih mera kako bi se održala i poboljšala bezbednost hrane.

Naš sistem garantuje:

- ❖ da su svi naši procesi na prijemu, skladištenju i distribuciji hrane zaštićeni na način koji osigurava bezbednost hrane;
- ❖ usaglašenost sa važećim zakonskim i drugim zahtevima;
- ❖ da kontinualno poboljšavamo prateću dokumentaciju i održavamo bezbednost hrane;
- ❖ da imamo osoblje koje je obučeno i odgovorno za obavljanje procesa pripreme i distribucije hrane na bezbedan način u skladu sa propisanim procedurama koje vode prevenciji i eliminaciji kontaminacije hrane.

Datum: 06.02.2024

Izdanje: 2

Šifra: PO-01

Generalni direktor Dragana Đujić