

POLITIKA KVALITETA I SIGURNOST HRANE

Politika kvaliteta i sigurnost hrane firme Euro Meat d.o.o., Maglaj se zasniva na opredjeljenosti da kroz efikasan sistem upravljanja kvalitetom osiguravamo dosljedno ispunjavanje zahtjeva kupaca, zakonskih propisa i implementiranih standarda, te stalno poboljšavamo sve procese, proizvode i usluge.

Naša politika se zasniva na sljedećim osnovnim načelima:

1. Povjerenje kupava i korisnika

Sticanje i zadržavanje povjerenja kupaca i krajnjih korisnika, kroz razumjevanje i ispunjavanje njihovih potreba i očekivanja, predstavlja trajni zadatak rukovodstva i svih uposlenika naše firme;

2. Kvalitet i sigurnost proizvoda

Kvalitet i sigurnost naših proizvoda osiguravamo opredjeljenošću za poštivanje propisa BiH, načela Codex Alimentarius i opredjeljenošću za implementaciju IFS Food, ISO 9001, HACCP i Halal standarda;

3. Pouzdani dobavljači i partnerski odnosi

Saradnju ostvarujemo isključivo s provjerenim i pozitivno ocjenjenim dobavljačima s kojima gradimo obostrano korisne i partnerske odnose zasnovane na povjerenju i poštivanju Halal zahtjeva;

4. Otvorenost i transparentnost

Zainteresiranim stranama stavljamo na raspolaganje tačne i pravovremene informacije o našim proizvodima i poslovanju;

5. Upravljanje rizicima

Kontinuirano identifikujemo i analiziramo rizike od namjernih kontaminacija, manipulacija i prevara sa hranom, kako bismo poduzeli mjere za njihovo otklananje ili umanjeње i time osigurali ostvarenje postavljenih ciljeva kvaliteta;

6. Odluke zasnovane na činjenicama

Sve poslovne odluke donosimo na osnovu provjerenih informacija, podataka i analiza;

7. Ekološka i društvena odgovornost

Visok stepen društvene odgovornosti ali i ekoloških standarda u poslovanju su prioritet našeg poslovanja. Analiziramo kontekst u kome poslujeemo i našu budućnost kreiramo tako da kontinuirano unaprjeđujemo naše energetske performanse povećavajući udio potrošnje energije iz održivih izvora;

8. Razvoj znanja i kompetencija zaposlenih

Kontinuirano ulažemo u obuku i stručno usavršavanje zaposlenih sa ciljem povećanja njihove kompetetnosti, praćenja njihovih trendova, jačanja svijesti o sigurnosti hrane, očuvanja sigurnosti i kvaliteta proizvoda uz stalno proširenje znanja o propisima koji se odnose na implementirane standarde u firmi Euro Meat d.o.o.;

9. Stalno poboljšanje

Posvećeni smo stalnom unaprjeđenju svih procesa, tehnologija i uslova rada, s ciljem povećanja efikasnosti i zadovoljstva kupaca;

10. Kultura sigurnosti hrane

Proaktivnim pristupom kontinuirano utvrđujemo nivo kulture sigurnosti hrane i uvijek bez odlaganja pokrećemo preventivne mjere kako bismo osigurali da su stavovi, ponašanje i posvećenost svih naših zaposlenih usmjereni prema zajedničkom cilju da proizvodimo zdravstveno sigurnu hranu;

11. Autentičnost

Kontinuirano pratimo i procjenjujemo rizike koji su vezani za autentičnost proizvoda koje ugrađujemo u naše proizvode, primjenjujući uvijek najbolje tehnike za detekciju preventivnih aktivnosti u lancu snadbijevanja hranom, koje su nam dostupne;

Rukovodstvo i svi uposlenici obavezni su da primjenjuju, održavaju i unaprjeđuju ovu politiku.

Politika kvaliteta i sigurnosti hrane je javno dostupna svim zainteresiranim stranama i redovno se preispituje kako bi ostala primjerena svrsi, kontekstu i strateškom pravcu organizacije.