

	<b>POLITIKA KVALITETE I SIGURNOSTI HRANE</b>	Ref. br.: SUK- OD-01 / I Revizija: 00 Datum: 18.10.2021.
---	--	--

Belje plus d.o.o. već više od tri stoljeća svoje poslovanje, poslovne procese i proizvode temelji na dobroj poljoprivrednoj i proizvođačkoj praksi.

U sinergiji tehnologije, ekologije i tradicije i pod načelom „sljediteljnost od polja do stola“, prirodne sirovine pretaču se u poznate proizvode.

Kvaliteta i učinkovitost našeg sustava upravljanja sigurnošću i kvalitetom proizvoda podrazumijeva kontinuiran i predan rad svih zaposlenika na ispunjavanju sljedećih zahtjeva:

- zadovoljavanje svih zahtjeva vezanih za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i sigurnost proizvoda sukladno važećim zakonskim propisima Republike Hrvatske i Europske Unije te prema načelima HACCP-a i međunarodnih standarda sustava upravljanja (ISO 9001, IFS, GlobalGap) poštujući etička načela u svom poslovanju
- kontinuirano prepoznavanje i implementiranje zahtjeva tržišta
- poslovanje u skladu s definiranim ciljevima, ciljanim vrijednostima, rizicima i prilikama
- stalno unapređenje poslovanja te nadzor nad proizvodnim procesima i proizvodima uspostavom odgovornosti svih sudionika te nadzorom svih djelatnosti od nabave sirovine do gotovog proizvoda
- postizanje dugoročnog poslovnog uspjeha uspostavom partnerskih odnosa sa svim zainteresiranim stranama u području upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane

Naše opredjeljenje za osiguranje visokokvalitetnog, sigurnog i zdravstveno ispravnog proizvoda te kontinuiranu usmjerenost na Kulturu sigurnosti hrane iskazujemo kroz:

- osiguravanje proizvodnje kvalitetnih i sigurnih proizvoda za konzumaciju svim potrošačima kroz cijeli lanac hrane: od nabave najkvalitetnijih sirovina pa do distribucije gotovog proizvoda potrošaču
- potpunu predanost zadovoljenju zahtjeva kupaca koji se odnose na sigurnost hrane i stalno poboljšavanje kvalitete proizvoda
- održavanje visokih standarda higijene osoblja, radnog okruženja i opreme te stalnom brigom o zaposlenicima i njihovom obrazovanju, kontinuiranom usavršavanju, razvoju novih znanja i kompetencija
- osiguranje da vodstvo tvrtke ima višu razinu obuke koja odgovara njihovom djelokrugu rada, uključujući HACCP i sigurnost proizvoda te najvišu razinu svjesnosti Kulture sigurnosti hrane
- uspostavu sustava kontrole kroz cijeli prehrambeni lanac zasnovan na analizi rizika i preventivnim mjerama
- primjenom plana obrane hrane i plana za smanjenje rizika od prevara povezanih s hranom
- zaštitu potrošača definiranjem načina brzog upozoravanja i priopćavanja

Svi zaposlenici na svim razinama i funkcijama u organizaciji imaju obvezu pridržavati se Politike kvalitete i sigurnosti hrane i u okviru svojih ovlasti doprinosti ostvarenju zadanih ciljeva.

Uprava će osigurati sve potrebne resurse za djelotvornu primjenu sustava upravljanja sigurnošću i kvalitetom proizvoda i ostvarenje postavljenih ciljeva sukladno Politici kvalitete i sigurnosti hrane.

Predsjednik Uprave  
Andrej Dean

BELJE plus  
d.o.o. 1

