

2. POLITIKA BEZBEDNOSTI PROIZVODA

Rukovodstvo Heba a.d. opredeljeno je da se ispunjavaju zahtevi korisnika i da se stalno poboljšava efektivnost sistema menadžemnta bezbednosti proizvoda u skladu sa sistemom HACCP – Analiza opasnosti u kritičnim kontrolnim tačkama i aktima Codex Alimentarius-a, zakonima i podzakonskim aktima Republike Srbije.

HACCP je međunarodno priznat sistem, kao instrument za savremen i naučno zasnovan sistem upravljanja bezbednošću hrane i pića.

Svi zaposleni odgovorni su za kvalitet procesa koje obavljaju, prihvatajući stalna poboljšanja HACCP-a i preventivna delovanja, kao prepoznatljiv stil rada HEBA a.d.

Osnove politike su:

- Zadovoljni korisnici kvalitetom naših proizvoda i poslovnom saradnjom,
- Efektivan i efikasan sistem HACCP-a, prema zahtevima Codex Alimentarius-a,
- Efektivno upravljanje procesima od naručivanja, proizvodnje, monitoringa do isporuke,
- Stalno održavanje nivoa higijene radnog prostora i osoblja,
- Isporuca proizvoda očekivanog kvaliteta, što omogućava povećavanje plasmana i konkurentnosti.

Osposobljenost i motivacija za timski rad, u kome se ceni i koristi iskustvo i veština svakog zaposlenog, garancija je da će se održavati i unapređivati kvalitet procesa u cilju zadovoljenja korisnika.

Dobra higijenska praksa je osnova za praktikovanje samokontrole u obavljanju svih poslova, poštujući HACCP koncept.

Politika bezbednosti 'HEBA, a.d. je sastavni deo ukupne poslovne politike. Politika bezbednosti se povremeno preispituje i menja kada je to potrebno.

Bujanovac, 01.09.2017. godine



Direktor "HEBA" a.d.

Milovan Ranković
dipl. ing. Milovan Ranković