



i promet sladoleda i  
smrznute hrane Čitluk,  
Gospodarska zona Tromeda 1  
88 260 Čitluk  
Bosna i Hercegovina  
Tel.: + 387 36 653-120  
Fax.: + 387 36 650-210  
E-mail: ledo@ledo.ba



## KULTURA SIGURNOSTI HRANE LEDO d.o.o. Čitluk

LEDO d.o.o. Čitluk organizacijsku kulturu temelji na poštivanju i provođenju svih zakonskih propisa vezanih uz sigurnost hrane te uvjerenju da odgovorno poslovanje i distribuciju zdravstveno ispravnog proizvoda trebaju uvijek biti na prvom mjestu. Pri tome je posebna pozornost posvećena stavljanju na tržište kvalitetnih i autentičnih proizvoda čime Ledo doo Čitluk dokazuje svoju opredijeljenost u borbi protiv patvorenja te zadovoljenju specifičnih zahtjeva kupaca. Glavni ciljevi vezani uz sigurnost hrane su kontinuirana poboljšanja u svim aktivnostima vezanim za sustav samokontrole, preduvjetne programe, sigurnu distribuciju, zaštitu hrane i zaštitu od patvorenja.

Plan razvoja i kontinuiranih poboljšanja kulture sigurnosti hrane uključuje sljedeće aktivnosti:

- Tijekom godine provode se kontinuirane edukacije zaposlenika o sigurnosti i kvaliteti hrane. Uz njih su definirani interni planovi, evaluacije te cjeloviti zapisi o provedbi i ostvarenim rezultatima.
- Sukladno planu internih audita, tijekom godine se provjerava usklađenost svih procesa sa zahtjevima HACCP sustava. Za svaku utvrđenu nesukladnost ili opservaciju definiraju se i provode odgovarajuće korektivne mjere. U slučaju da je neusklađenost posljedica nedovoljne educiranosti, organiziraju se dodatne edukacije radi povećanja svijesti o rizicima koji mogu utjecati na sigurnost proizvoda.
- Prilikom zapošljavanja, novi zaposlenici prolaze edukacije iz područja sigurnosti i zaštite hrane, o čemu se vode odgovarajući zapisi.
- Prema Postupku upravljanja alergenima provodi se identifikacija alergena u proizvodima, ispravno skladištenje i manipulacija navedenim proizvodima u skladištima, te sprječavanje unošenja alergena u proizvode koji ih ne sadrže.
- U skladu s Postupkom upravljanja patvorenjem hrane minimalno dvogodišnje provode se analize rizika proizvoda i dobavljača na temelju čega se radi plan umanjenja rizika za proizvode srednjeg i visokog rizika.
- U skladu s Planom zaštite hrane provodi se analiza rizika potencijalnih prijetnji od namjernog pokušaja kontaminacije ili nanošenja štete proizvodu. Prema Postupku za uspostavu i utvrđivanje pripravnosti i odziva u slučaju incidentnih situacija — sigurnost hrane minimalno jednom u dvije godine provodi se vježba povezana sa zaštitom hrane tijekom koje se ujedno kontrolira i učinkovitost postojeće Sheme obavješćivanja u slučaju namjerne kontaminacije hrane - Food defense. O navedenom postoje zapisi o uspješnosti provedene vježbe.
- Najmanje jednom godišnje, putem interne ankete, obrađuju se povratne informacije zaposlenika o sigurnosti hrane.

Procjena efikasnosti navedenih aktivnosti provodi se jednom godišnje i sastavni je dio Uprave ocjene integriranog sustava upravljanja.

U Čitluku, 09.01.2026.

Direktor Društva:  
Pero Radman, dipl. oec.