



POLITIKA UPRAVLJANJA KVALITETOM, OKOLIŠEM I SIGURNOŠĆU HRANE

Ledo doo Čitluk je vodeći proizvođač i distributer sladoleda i smrznute hrane u BiH.

Poslovanje Leda doo Čitluk temelji se na otvorenosti, transparentnosti i udovoljavanju zahtjevima svih zainteresiranih strana, uz proizvodnju sigurne i zdravstveno ispravne hrane, te trajnom poboljšanju poslovnih procesa.

U skladu s navedenim, smjernice ove politike su:

- Poštivanje i provođenje svih nacionalnih, zakonskih i ostalih zahtjeva koji se odnose na kvalitetu cjelokupnog poslovanja, na zaštitu okoliša i sigurnost hrane
- Uspostava preventivnog sustava samokontrole temeljenog na HACCP načelima s ciljem osiguranja nadzora nad svim aktivnostima povezanih s proizvodnjom i distribucijom proizvoda, uzimajući u obzir kontekst organizacije i opseg poslovanja
- Primjena svih zahtjeva Halal kvalitete i propisane dokumentacije u procesu prouzvodnje, a sve s ciljem proizvodnje proizvoda Halal kvalitete
- Postavljanje općih i pojedinačnih ciljeva kvalitete, zaštite okoliša i sigurnosti hrane s programima realizacije u svhu trajnog poboljšanja svih poslovnih procesa
- Poštivanje pravnih normi, etičkih i vjerskih principa i standarda u poslovanju poštujući sve zahtjeve postavljenje od zainteresiranih strana (halal standard)
- Povećanje iskoristivosti postojećih proizvodnih kapaciteta, smanjenje troškova i smanjenje potrošnje svih energenata uz što manji utjecaj na okoliš
- Kontinuirano praćenje potrošnje svih energenata uz definiranje mjera i aktivnosti kojima je cilj osigurati smanjenje potrošnje u odnosu na jedinicu proizvoda
- Stalna briga o zaposlenicima i njihovom kontinuiranom usavršavanju, razvoju novih znanja i kompetencija.
- Osvremenjivanje i razvoj poslovnih procesa i unapređenje tehnologija s ciljem povećanja konkurentnosti
- Uspostavljanje procesa trajnog poboljšanja upravljanja kvalitetom, zaštitom okoliša i sigurnošću hrane kroz mjere koje uključuju optimizaciju poslovnih procesa, te kontinuirani nadzor nad svim aktivnostima povezanim s kvalitetom i sigurnošću hrane
- Uspostavljanje partnerskog odnosa i kvalitetne suradnje sa svim zainteresiranim stranama u području upravljanja s ciljem postizanja dugoročnog poslovnog uspjeha.

Navedene smjernice ove politike kao i cjelokupni sustav upravljanja temeljeni su na zahtjevima međunarodnih normi ISO 9001, ISO 14001, HACCP standardu i HALAL 1049:2010.

Tvrtka Ledo doo obvezuje se osigurati sve potrebne resurse kako bi se politika upravljanja kvalitetom, okolišem i sigurnošću hrane u potpunosti primjenjivala u svim segmentima poslovanja.

U Čitluku, 01.10.2020.

Direktor društva
Pero Radman, dipl. oec