

POLITIKA KVALITETA I BEZBEDNOSTI HRANE

Politika kvaliteta i bezbednosti hrane AD „GRANEXPORT“ predstavlja prioritetni deo ukupne poslovne politike usmerene ka uspostavljanju marketinški orijentisanog poslovnog sistema opredeljenog na maksimalno zadovoljenje zahteva i potreba svih kupaca i korisnika usluga, poslovnih partnera, akcionara, zaposlenih i društva u celini.

Sprovođenje i stalno poboljšanje efektivnosti sistema menadžmenta kvalitetom usaglašenim sa zahtevima standarda ISO 9001:2008 i principima HACCP sistema doprinosi ostvarivanju strateških ciljeva poslovanja AD GRANEXPORT:

- Izrada proizvoda prepoznatljivog kvaliteta koji ide u susret zahtevima i očekivanjima kupaca i u potpunosti zadovoljava njihove potrebe
- Nепrekidno praćenje procesa i higijenske i zdravstvene ispravnosti proizvoda kako bi se otklonili svi rizici po zdravlje korisnika.
- Očuvanje i poboljšanje tržišne pozicije kroz razvoj dugoročne poslovne saradnje sa dobavljačima i podugovaračima kao i postojećim i potencijalnim kupcima. Ostvareni stepen zadovoljstva korisnika se stalno prati i meri.
- U svim poslovnim aktivnostima kvalitet se ostvaruje u skladu sa ekonomskim principima. Ekonomski efekti su u korelaciji sa kvalitetom i ne mogu se realizovati na teret kvaliteta.
- Obaveza rukovodioca svake organizacione celine je da prati i primenjuje zakonske i druge zahteve, planira, organizuje i analizira aktivnosti iz svoje nadležnosti uz redovno podnošenje izveštaja.
- Sve aktivnosti se organizuju kao mreža procesa sa jasno definisanim ulazima i izlazima, u kojima svi učesnici imaju precizne zadatke koje moraju realizovati i kojima moraju u potpunosti da upravljaju, u cilju stalnog unapređenja i poboljšanja sistema.
- Rukovodeći radnici, zaduženi za realizaciju planova i programa razvoja Kompanije i podizanje nivoa kulture rada, imaju posebnu odgovornost za uspostavljanje i stalno unapređenje kvaliteta.
- Odgovornost za obezbeđenje kvaliteta pripada svakom zaposlenom za posao koji obavlja.
- Trajni zadatak rukovodstva predstavlja organizovano obrazovanje zaposlenih na svim nivoima i na svim funkcijama u cilju inovacije profesionalnih znanja i znanja iz oblasti kvaliteta.
- Motivisanje zaposlenih za unapređenje kvaliteta se postiže kroz napore uprave i rukovodstva preduzeća da stvara poslovnu klimu u kojoj se stvaralački potencijal, znanje i timski rad posebno vrednuje.

Svi zaposleni, na čelu sa najvišim rukovodstvom, u sistemu rada organizovanom u skladu sa zahtevima standarda ISO 9001:2008 i prema načelima HACCP sistema u skladu sa zahtevima CAC/RCP 1-169, Rev. 4-2003 Recommended international code of practice-General principles of food hygiene i sa zahtevima Codex Alimentarius, uključujući dobru proizvođačku praksu (GMP) i Dobru higijensku praksu (GHP), u svom svakodnevnom radu, poštovaće i primenjivati navedene principe svesni da naš poslovni uspeh zavisi od nas samih.

Pančevo, 20. avgust 2009.

Generalni direktor
Miroslav Vujović

