



POLITIKA KVALITETA SISTEMA MENADŽMENTA I BEZBJEDNOSTI HRANE

IM „Goranović“ d.o.o. svoj poslovni uspjeh i dalji razvoj zasniva na proizvodima od mesa i proizvoda od mesa usaglašenim sa zahtjevima korisnika, zahtjevima zakona i normativnih dokumenata koji se odnose na kvalitet i bezbjednost proizvoda.

Orijentacija i cilj **IM „Goranović“ d.o.o.** je da postane sinonim za kvalitet, bezbjednost i higijensku ispravnost proizvoda na tržištu Crne Gore i zemalja u okruženju. Ovaj cilj **IM „Goranović“ d.o.o.** ostvaruje sprovođenjem i stalnim poboljšanjem sistema menadžmentkvaliteta i bezbjednosti hrane usaglašenim sa zahtjevima standarda što obuhvata:

- Utvrđivanje i upravljanje procesima koji doprinose ispunjenju zahtjeva korisnika, usmerenost na klijente;
- Razvijanje i sprovođenje kulture bezbjednosti hrane;
- Težnju ka unaprijeđenju programa kulture bezbjednosti hrane i stvaranju dodatne vrijednosti za kompaniju: mjerenje zrelosti kulture; smanjenje incidenata bezbjednosti hrane; minimiziranje rizika od povlačenja proizvoda, podizanje morala i smanjenje fluktuacije zaposlenih;
- Stalnu modernizaciju internih resursa;
- Ostvarenje leaderske uloge i posvećenost rukovodstva;
- Aktivno učešće zaposlenih u planiranju, sprovođenju i vrijednovanju svih aktivnosti u procesima razvoja i proizvodnje, kao i ostvarivanja postavljenih ciljeva;
- Stalno poboljšanje kvaliteta i bezbjednosti, legalnost i autentičnost proizvoda i pružanja usluga i njihova održivost;
- Odlučivanja na osnovu prikupljenih i analiziranih podataka koji se odnose na proizvode i procese pružanja usluge;
- Razvijanje partnerskih odnosa sa isporučiocima;
- Efikasnu internu i eksternu komunikaciju;
- Posvećenost svih zaposlenih stalnom poboljšavanju uvedenih i sertifikovanih standarda;
- Upravljanje bezbjednošću proizvoda čineći ga zdravim i kvalitetnim po korisnika;



- Identifikaciju i menadžment procesima i resursima koji su potrebni za sprovođenje, održavanje i stalno poboljšanje primenjenih sistema;
- Implementaciju i primjenu Principa dobre proizvođačke i dobre higijenske prakse u prehrambenoj industriji;
- Zadovoljenje primjenljivih zahtjeva koji se odnose na bezbjednost hrane, što uključuje zahtjeve zakona i propisa u našoj zemlji i zemljama u koje izvozimo naše proizvode i uzajamno dogovorene zahteve korisnika koji se odnose na bezbjednost, kvalitet i autentičnost hrane;
- Stalne obuke, planiranje i obezbjeđenje kompetencija vlasnika standarda i svih zaposlenih kako bi imali potrebnu sposobnost da implementiraju, kontrolišu i stalno poboljšavaju Sisteme za upravljanje bezbjednošću hranom.
- Obezbjedenje kvaliteta finalnih proizvoda pažljivim odabirom sirovina, kao i primjenom strogih mjerila kontrole kvaliteta tokom proizvodnog ciklusa.
- Očuvanje životne sredine kao prioritet, pri čemu je cilj da se poboljšaju proizvodni procesi kako bi se upotreba energetske izvora i vode, kao i stvaranje otpadnih materijala sveli na minimum.

Ova korporativna politika je saopštena svim zaposlenima i osnov je za definisanje posebnih ciljeva za odgovarajuća odjeljenja.

Datum: 14.03.2024.

Đorđije Goranović, izvršni direktor