

POLITIKA

KVALITETA I BEZBEDNOSTI HRANE

Rukovodstvo YUHOR-a AD iz Jagodine i svi zaposleni opredeljeni su za neprekidno ispunjavanje zahteva i unapređenja efektivnosti sistema upravljanja kvalitetom i bezbednošću hrane u skladu sa zahtevima standarda ISO 9001, ISO 22000, IFS Food , BAS 1049:2010. u cilju stvaranja i održavanja prepoznatljivog identiteta kompanije u odnosu na konkurenciju, ispunjenja očekivanja i stvaranja lojalnosti kod potrošača i poverenja kod investitora, poslovnih partnera i celokupne javnosti.

Naše poslovanje se temelji na bogatoj tradiciji proizvodnje visokokvalitetnog mesa i proizvoda od mesa.

Cilj nam je da u oblasti proizvodnje mesa i proizvoda od mesa postanemo lider u zemlji i u regionu.

Ovaj cilj ostvarićemo:

- Proizvodnjom visoko kvalitetne i zdravstveno bezbedne hrane, u skladu sa propisanim specifikacijama, uz minimalne troškove i minimalne negativne uticaje na bezbednost.
- Praćenjem i stalnim prilagođavanjem željama, potrebama i zahtevima naših potrošača.
- Upravljanjem procesima na način koji će omogućiti ispunjenje svih poslovnih ciljeva uz optimalno iskorišćenje resursa i uz stalno zadovoljenje potreba i očekivanja kupaca, zainteresovanih strana.
- Ispunjavanjem najviših zahteva standarda za kvalitet i bezbednost hrane, kao i halal kvalitet, uz doslednu primenu domaćeg i inostranog zakonodavstva.
- Stalnom komunikacijom sa dobavljačima, kupcima i zainteresovanim stranama u lancu hrane, kao i održavanjem i razvojem dugotrajnih i korektnih odnosa radi stvaranja zadovoljstva i dodatne vrednosti za obe strane.
- Primenom stalne prevencije, kontrole, blagovremenim utvrđivanjem i otklanjanjem uzroka koji mogu uticati na kvalitet, bezbednost hrane, kao i halal kvalitet.
- Obezbeđenjem svih potrebnih resursa.
- Stalnom obukom, jačanjem znanja i veština svih zaposlenih, kao i svesti da preventivno deluju i stalno poboljšavaju kvalitet i bezbednost hrane, kao i halal kvalitet.
- Stalnim poboljšavanjem uslova rada i bezbednosti na radu, kao i stvaranjem motivacije i zadovoljstva kod zaposlenih.
- Odgovornim i savesnim izvršavanjem poslova svakog zaposlenog.
- Stalnim preispitivanjem sistema upravljanja kvalitetom i bezbednošću hrane, sistema halal kvaliteta radi utvrđivanja mogućnosti za unapređenje i potreba za izmenama.
- Saopštavanjem i preispitivanjem svega prethodno navedenog i primeni na svim nivoima unutar organizacije, kako bi preduzeće organizovano i fleksibilno funkcionisalo u cilju proizvodnje kvalitetne i zdravstveno bezbedne hrane.

Jagodina, ver. 01 od 15.06.2019.

Generalni direktor
Dragan Miladinović, dipl. aecc.

