

POLITIKA HACCP-a

Sveučilište J.J. Strossmayera u Osijeku, Studentski centar u Osijeku objavljuje ovu politiku HACCP- a s ciljem potvrđivanja svoje predanosti implementaciji sustava pripreme i posluživanja zdravstveno ispravne hrane prema HACCP načelima.

Politika se temelji na slijedećim načelima:

- Sve naše aktivnosti s hranom su na visoko profesionalnom nivou i u skladu s pravilima dobre proizvođačke prakse s ciljem održavanja i podizanja sustava sigurnosti i zaštite zdravstveno ispravne hrane.
- Izrada i implementacija sustava upravljanja zdravstvenom ispravnošću hrane temeljena na HACCP načelima.
- Organizacija će provesti analizu opasnosti i s istom osigurati prepoznavanje, procjenu i kontrolu opasnosti u svim fazama poslovanja s hranom u našoj organizaciji.
- Podržavanje učinkovite higijene osoblja i radnog prostora uz racionalizaciju troškova u skladu sa zakonskom regulativnom.
- Osigurati pravovremenu i prikladnu obuku za sve uključene u svaku fazu poslovanja s hranom od primanja sirovine do posluživanja gotovog jela.
- Stalno provođenje edukacije i podizanje svijesti zaposlenih o važnosti pravilnog gospodarenja otpadom u cilju zaštite okoliša
- Provoditi razmjenu informacija i pravovremeno informirati sve zainteresirane strane o HACCP sustavu ili pojedinim dijelovima sustava.
- Kontinuirano ocjenjivati i poboljšavati HACCP sustav koristeći se metodama audita, te praćenjem zakonske regulative i najnovijih dostignuća i preporuka na području pripreme i posluživanja hrane.
- Stalno podizati svijest radnika o njihovoj ulozi u ostvarenju sigurnog proizvoda.
- Implementacijom HACCP sustava postići najvažniji cilj – sigurnost i zadovoljstvo korisnika naših usluga.

U Osijeku, 01.02.2012.

