

POLITIKA KVALITETA I BEZBEDNOSTI HRANE

Kvalitet i bezbednost hrane čini sastavni deo principa poslovanja Biospringer RS d.o.o. Senta.

Naš osnovni cilj je da ispunimo pa čak i prevaziđemo očekivanja naših kupaca uz stalnu isporuku održivih i visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda u skladu sa svim primenjenim standardima kvaliteta i bezbednosti hrane.

Proizvodimo i isporučujemo naše proizvode pod redovno kontrolisanim uslovima kako bi bili u skladu sa svim domaćim i međunarodnim zakonima, propisima, zahtevima kvaliteta i bezbednosti hrane. Nastojimo da implementiramo održive prakse kroz celi lanac naših vrednosti.

Svi zaposleni u Biospringer RS d.o.o. Senta. su osnaženi i ohrabreni da održavaju i poboljšavaju kvalitet i bezbednost svih proizvoda i procesa.

Stoga se menadžment Biospringer RS doo Senta zajedno sa svojim zaposlenima obavezuje da:

- redovno preispituje tehnološke uslove, proizvodne procese i kontinuirano ih unapređuje, kao osnovu za inovativni i dugoročni razvoj
- održava dobar odnos sa kupcima i poslovnim partnerima, analizira njihova zapažanja i povratne informacije, ispituje njihove zahteve i očekivanja
- posebnu pažnju posvećuje stalnom unapređenju svojih proizvoda
- primenjuje dobru proizvodnu i higijensku praksu pri obavljanju poslova kao i HACCP principe bezbednosti hrane, sa posebno velikim akcentom na prevenciji
- upravlja pravilno dokumentovanim sistemom sledljivosti za praćenje proizvodnih procesa, uključujući identifikaciju gotovog proizvoda
- kontinuirano unapređuje kulturu kvaliteta i bezbednosti proizvoda razvijanjem pozitivne zajednice kroz transparentnu komunikaciju i kontinuiranu obuku
- implementira efikasnu strategiju za smanjenje gubitaka i rasipanja hrane unutar organizacije i povezanog lanca snabdevanja

Ovu politiku objavio je Menadžment Biospringer RS d.o.o Senta kao dokaz svoje opredeljenosti da upravlja i kontinuirano unapređuje kvalitet i bezbednost hrane. Obim ove politike obuhvata sve procese registrovane delatnosti kompanije i njena usaglašenost će se redovno proveravati, najmanje jednom godišnje.

Version: 13
Date: 10.05.2024
Page:1/1

Tunde Gal
General Manager

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

Quality and food safety is an essential part of Biospringer RS d.o.o. Senta business principles. Our main goal is to meet and exceed our customer's expectations with continually supplying sustainable and high-quality food products in accordance with all implemented quality and food safety standards.

We manufacture and deliver our products under regularly controlled conditions in order to comply with all domestic and international legislations, regulations, quality and food safety requirements. We strive to implement sustainable practices along the entire value chain.

All Biospringer RS d.o.o. Senta employees are empowered and encouraged to maintain and improve quality and food safety of all products and processes.

Therefore, the management of Biospringer RS d.o.o Senta along with its employees are committed to:

- regularly review technological conditions, manufacturing processes and continually improve them, as a base for innovative long-term development
- maintain good relationship with customers and business partners, analyse their observations and feedback, examine their demands and expectations
- pay special attention to the continuous improvement of our products
- apply good manufacturing and good hygiene practice while performing work as well as the HACCP food safety principles, especially high accent is on prevention
- operate a properly documented traceability system for monitoring production processes, including the identification of the finished product
- continuously improve the sites food safety and quality culture by developing positive internal associations by transparent communications and continuous training
- implement efficient strategy to reduce food loss and waste within the organisation and the related supply chain

This policy has been published by Biospringer RS d.o.o Senta Management as evidence of the company's commitment to manage and continually improve the quality and food safety. The scope of this policy covers all processes of the registered activities of the company and compliance will be regularly reviewed, at least once a year.

Version: 13
Date: 10.05.2024
Page:1/1

Tunde Gal
General Manager

MINŐSÉGI ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI POLITIKA

A minőség és élelmiszerbiztonság elengedhetetlen része a Biospringer RS d.o.o. Zenta üzleti alapelveinek. Elsődleges célunk, hogy folyamatosan teljesítsük és felülmúljuk fogyasztóink elvárásait fenntartható és jó minőségű élelmiszerek kiegyensúlyozott szállításával, az összes bevezetett minőségi és élelmiszerbiztonsági szabványnak megfelelően.

Termékeinket rendszeresen ellenőrzött körülmények között gyártjuk és szállítjuk, hogy megfeleljünk minden hazai és nemzetközi jogszabálynak, előírásnak, minőségi és élelmiszerbiztonsági követelménynek. Fenntartható gyakorlatok megvalósítására törekszünk a teljes értékláncunkban.

Ezért a Biospringer RS d.o.o. Zenta vezetősége és alkalmazottai elkötelezettek a következők mellett:

- a technológiai feltételek és a gyártási folyamatok rendszeres felülvizsgálata, valamint folyamatos korszerűsítése, az innovatív, hosszú távú fejlesztés alapjaként
- jó kapcsolat fenntartása az ügyfelekkel és üzleti partnerekkel, észrevételeik elemzése és visszajelzéseik, igényeik és elvárásainak vizsgálata
- kiemelt figyelem termékeink folyamatos fejlesztésére
- a munkavégzés során a jó gyártási és jó higiéniai gyakorlat, valamint a HACCP élelmiszerbiztonsági elvek betartása, különös tekintettel a megelőzésre
- megfelelően dokumentált nyomonkövetési rendszer működtetése a gyártási folyamatok nyomon követésére, beleértve a késztermék azonosítását
- cégünk élelmiszerbiztonsági és minőségi kultúrájának folyamatos fejlesztése pozitív belső közösség kialakításával átlátható kommunikáció és folyamatos képzés révén
- hatékony stratégia megvalósítása az élelmiszerveszteség és -pazarlás csökkentésére a cégen belül és a kapcsolódó ellátási láncban

Ezt a politikát a Biospringer RS d.o.o. Zenta vezetősége tette közzé annak bizonyítékeként hogy a vállalat elkötelezett a minőség és az élelmiszerbiztonság irányítása és folyamatos javítása mellett. A politika hatálya kiterjed cégünk bejegyzett tevékenységeinek minden folyamatára, és a megfelelést rendszeresen, legalább évente egyszer felülvizsgáljuk.

Version: 13
Date: 10.05.2024
Page:1/1

Tunde Gal
General Manager