



## ПОЛИТИКА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА

П.И.К. Ко е водечки снабдувач на суровини и функционални додатоци за производство на храна, безалкохолни и алкохолни пијалоци, а исто така и за козметика, фармација, храна за животни, текстил, средства за одржување на хигиена и разновидни други суровини за лесната хемиска индустрија. Покрај суровини со највисок квалитет нудиме и технолошка помош и иновативни решенија на специфични проблеми..

Во согласност со глобалните и локални цели на компанијата , системот за безбедност на Храна ИСО 22000:2018 кој е воспоставен во П.И.К.КО претставува составен дел од целиот систем на работа на П.И.К.Ко ДООЕЛ.

Наша цел е освојување на домашниот пазар со квалитетни суровини за сите сфери на прехранбената индустрија, задоволување на барањата на купувачите со понуда на стручна помош и комплетен совет за решавање на специфичните технолошки проблеми или воведување на нови производи, производство на сопствени производи, адитиви и функционални додатоци за сите сфери на прехранбената индустрија и нивно пласирање на домашниот и меѓународен пазар.

Со цел остварувањето на поставените цели во работењето воспоставени се основни принципи:

- Јакнење на довербата и исполнување на барањата на сите заинтересирани страни , а со постојано подобрување на квалитетот на нашите производи настојуваме да ја оправдаме довербата за го зголемиме нивното задоволството
- Одржување на коректни партнерски односи со нашите добавувачи на производи и услуги ,со позитивно влијание врз нивниот развој и евалуација на нивните перформанси заради квалитетно и навремено обезбедување на суровини , производи и услуги
- Се залагаме за здрава животна средина и спречување на загадувањето на околината, спречување на повреди на работните места и опасности по здравјето на вработените, но и на сите посетители во нашите работни простории
- Врз основа на идентификација, анализа на ризиците и воспоставен систем на управување со процесите, како и со ризиците и можностите, систематски ги контролираме потенциалните опасности што може да ја загорзат безбедноста на суровините, производите , како и работната околина и животна средина.
- Постојано мотивирање на вработените и создавање на тимски дух меѓу нив, нивна постојана обука и подигање на нивото на компетентност, култура, свест и одговорност за квалитетно извршување на работните активности и за значењето , одговорноста и улогата на нивните активности врз квалитетот и безбедноста на нашите производи
- Постојан мониторинг над сите процеси во компанијата, следење на законските прописи поврзани со безбедност на храна и нашето работење, континуирано следење на промените во истите
- Работиме на развој на нова технологија, нови идеи и економични решенија за производство на функционални смеси и додатоци, и наменски (Tailor-made) производи,
- Намалување на ризикот од појава на неусогласени производи преку постојано подобрување на производниот процес .
- Дефинирање на цели во бизнис планот за секоја година и нивно преиспитување
- Воспоставување на ефективна надворешна и внатрешна комуникација
- Континуирано одржување и подобрување на системот ИСО 22000:2018 со цел да се пласираат безбедни и здрави производи задоволувајќи ги притоа барањата на пазарот и купувачите.

Политиката за безбедност на храна е достапна за сите вработени и за јавноста.