



d.o.o. za proizvodnju
i promet sladoleda i
smrznute hrane Čitluk,
Gospodarska zona Tromeda 1
88 260 Čitluk
Bosna i Hercegovina
Tel.: + 387 36 653-120
Fax.: + 387 36 650-210
E-mail: ledo@ledo.ba



KULTURA SIGURNOSTI HRANE LEDO d.o.o. Čitluk

LEDO d.o.o. Čitluk organizacijska kultura temelji se na poštivanju i provođenju svih zakonskih propisa vezanih uz sigurnost hrane te uvjerenju da odgovorno poslovanje i distribuciju zdravstveno ispravnog proizvoda trebaju uvijek biti na prvom mjestu. Pri tome je posebna pozornost posvećena stavljanju na tržište kvalitetnih i autentičnih proizvoda čime Ledo doo Čitluk dokazuje svoju opredijeljenost u borbi protiv patvorenja te zadovoljenju specifičnih zahtjeva kupaca. Glavni ciljevi vezani uz sigurnost hrane su kontinuirana poboljšanja u svim aktivnostima vezanim za sustav samokontrole, preduvjetne programe, sigurnu distribuciju, zaštitu hrane i zaštitu od patvorenja.

Plan razvoja i kontinuiranih poboljšanja kulture sigurnosti hrane uključuje sljedeće aktivnosti:

- Tijekom cijele godine provode se edukacije zaposlenika vezane uz sigurnost i kvalitetu hrane. Za iste postoje interni planovi, evaluacije edukacija te zapisi o provedbi istih kao i rezultati ostvarenih edukacija s obzirom na planirano.
- Prema planu internih audita, tijekom godine, provjerava se usklađenost procesa sa zahtjevima normi upravljanja sigurnošću hranom HACCP. Za sve ustanovljene nesukladnosti i opservacije provode se korektivne mjere. Ovisno o uzroku neusklađenosti provode se edukacije o navedenom s ciljem podizanja svijesti o mogućim opasnostima koje bi mogle ugroziti sigurnost proizvoda.
- Prilikom zapošljavanja novi zaposlenici prolaze edukacije vezane uz sigurnost i zaštitu hrane, a o čemu postoje zapisi.
- Prema Postupku upravljanja alergenima provodi se identifikacija alergena u proizvodima, ispravno skladištenje i manipulacija navedenim proizvodima u skladištima, te sprječavanje unošenja alergena u proizvode koji ih ne sadrže.
- U skladu s Postupkom upravljanja patvorenjem hrane minimalno jednom godišnje provode se analize rizika proizvoda i dobavljača na temelju čega se radi plan umanjenja rizika za proizvode srednjeg i visokog rizika.
- U skladu s Planom zaštite hrane provodi se analiza rizika potencijalnih prijetnji od namjernog pokušaja kontaminacije ili nanošenja štete proizvodu. Prema Postupku za uspostavu i utvrđivanje pripravnosti i odziva u slučaju incidentnih situacija – sigurnost hrane minimalno jednom u dvije godine provodi se vježba povezana sa zaštitom hrane tijekom koje se ujedno kontrolira i učinkovitost postojeće Sheme obavješćivanja u slučaju namjerne kontaminacije hrane- Food defense. O navedenom postoje zapisi o uspješnosti provedene vježbe.
- Najmanje jednom godišnje, putem interne ankete, obrađuju se povratne informacije zaposlenika o sigurnosti hrane.

Procjena efikasnosti navedenih aktivnosti provodi se jednom godišnje i sastavni je dio Uprave ocjene integriranog sustava upravljanja.

U Čitluku, 10.01.2024.

Direktor Društva:
Pero Radman, dipl. oec