

**POLITIKA KVALITETA, ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE, ZAŠTITE ZDRAVLJA I BEZBEDNOSTI NA RADU,
BEZBEDNOST HRANE I ZAŠTITE OD ŠTETOČINA**

Rukovodstvo Avenije MBNS1 i svi zaposleni opredeljeni su za neprekidno unapređenje Integrisanog menadžment sistema u skladu sa zahtevima standarda ISO 22000, EN 16636, SRPS ISO 9001:2015, SRPS ISO 14001:2015 i SRPS ISO 45001:2018.

Ispunjenje svih zahteva za bezbednost proizvoda i odgovarajućih preduslova za obavljanje delatnosti u lancu vršenja usluge DDD u lancima prehrambene industrije / objektima gde se rukuje sa hranom osigurano je doslednom primenom Dobre Proizvođačke Prakse (GMP) i Dobre Higijenske Prakse (GHP) usklađenih sa **Principima i preporukama za primenu HACCP sistema (Hazard Analysis and Critical Control Points, System and Guidelines for its Application), Međunarodnim pravilima prakse i Principima higijene hrane (International Code of Practice i Principles of Food Hygiene)** navedenim u prilogu **CAC/RCP 1 - 1969, revidovano izdanje 4 – 2003, 2020, 2022 (Recommended International Code of Practice; General Principles of Food Hygiene)** izdato od strane **Joint WHO/FAO Codex Alimentarius Commission**.

Ispunjenje svih zahteva **ISO/TS 22002-1:2009** Preduslovni programi za bezbednost hrane - **detaljni zahtevi koje treba uzeti u obzir u vezi sa 7.2.3 BS EN ISO 22000:2018**, ovaj standard dodaje druge aspekte koji se smatraju relevantnim za operacije vršenja usluge DDD u prehrambenim industrijama ili objektima gde se rukuje sa hranom:

Zahtevi standarda **ISO/TS 22002-1:2009** je namenjen za upotrebu, kao podrška sistemima menadžmenta napravljenim tako da ispunjavaju zahteve specificirane u BS EN ISO 22000, i postavlja detaljne zahteve za preduslovne programe.

Doslednom primenom, održavanjem efektivnosti i stalnim poboljšanjem **AVENIJA MBNS1** ima za cilj da ne naruši **SISTEM BEZBEDNOSTI HRANE I ZADOVOLJSTVO KORISNIKA USLUGA** koji su usaglasili svoje prehrambene proizvode sa zahtevima **STANDARDA IFS FOOD I BRC FOOD (MENADŽMENTA UPRAVLJANJA BEZBEDNOŠĆU HRANE PREMA SERIJI STANDARDA ISO 22000 :2018 I ISO/TS 22002-1:2009 PREDUSLOVNI PROGRAMI ZA BEZBEDNOST HRANE)**, odgovarajućih propisa i međunarodno prihvatljivih principa koji su dati u Codex Alimentarius-u.

Na taj način svi korisnici naših usluga će dobiti kvalitetnu uslugu koja neće narušiti bezbednost njihovih prehrambenih proizvoda bez obzira da li su proizvođači hrane ili samo rukovaoci hranom u nekom njenom segmentu.

Kvalitet procesa rada posmatramo kao osnovu konkurentnosti i uspešnosti na tržištu u domenu pružanja profesionalne usluge u oblasti dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije.

Naša politika i ciljevi su:

- **Ispunjenje zahteva klijenata i krajnjih korisnika za uslugom visokog nivoa kvaliteta pruženom u ugovorenom roku;**
- **Poštovanje zakonskih propisa i ispunjenje obaveza prema državi;**
- **Razvijanje dugoročnih i korektnih odnosa sa isporučiocima;**

- Obezbeđenje kontinuiranog tehničko-tehnološkog razvoja procesa rada;
- Ispunjenje očekivanja zaposlenih;
- Motivisanje zaposlenih da aktivno učestvuju u unapređenju kvaliteta procesa rada;
- Sprovođenje zakona i propisa iz oblasti zaštite životne sredine i bezbednosti i zdravlja na radu;
- Unapređenje društva rada u cilju racionalnog korišćenja repromaterijala i sprečavanja nezgoda, incidenata na radu;
- Smanjenje ukupnog otpada kao i uklanjanja otpada, koji ne može biti prerađen na način koji ne ugrožava životnu sredinu;
- Kontinualno poboljšanje učinka zaštite životne sredine;
- Identifikovanje, procenjivanje i kontrolisanje rizika kod poznatih uzroka povreda i bolesti vezanih za radne procese i okruženje;
- Stalno obučavanje zaposlenih iz oblasti zaštite životne sredine i bezbednosti i zdravlja na radu kako bi se sticala nova znanja i podizala svest svih zaposlenih o značaju njenog očuvanja;
- Uspostavljanje efikasne komunikacije sa svim zainteresovanim stranama i drugim relevantnim organizacijama u cilju bolje razmene informacija;
- Učiniti dostupnom javnosti našu politiku integrisanog menadžment sistema.
- Poštovati procedure kompanija u koje se ulazi po pozivu, ali isto tako smo i u obavezi da ne narušimo integritet i bezbednost drugih kompanija u kojima vršimo DDD usluge i izbegavanje potencijalne kontaminacije prehrambenih proizvoda kompanija koje proizvode hranu ili rukuju sa njom.

Ostvarivanjem postavljenih ciljeva neprestano poboljšavamo radnu efikasnost i finansijski potencijal Avenija MBNS1 u interesu vlasnika, svih zaposlenih kao i društvene zajednice u celini.

Novo Selo, 10.03.2022. godine,

Direktor Avenija MBNS1