



INDUSTRIJA MESA TOPOLA DOO BAČKA TOPOLA,  
Maršala Tita 3, 24300 Bačka Topola

## POLITIKA KVALITETA I BEZBEDNOSTI PROIZVODA

*IM TOPOLA DOO ima jasnu viziju kontinuiranog i stabilnog razvoja i unapređenja kvaliteta svojih proizvoda, njihovog brendiranja, održavanja već zavidnog nivoa bezbednosti proizvoda i jačanja iskrenog i jakog poverenja svojih sadašnjih i budućih potrošača, ispunjavajući tako njihova očekivanja, potrebe i želje, a na obostrano zadovoljstvo svih zaposlenih.*

*Cilj IM TOPOLA DOO je da predanim radom i kontrolisanom proizvodnjom bezbednog proizvoda (sirovog mesa, proizvoda od mesa i hrane za kućne ljubimce) ostvari i održi viziju prepoznatljivog visokog kvaliteta proizvoda sa dugogodišnjim brendom, i tako ostvari leadersku poziciju na tržištu zemlje i regiona.*

*Odgovornost za ostvarenje ovog cilja je u svim nivoima svakog od zaposlenih. Zaposleni ovaj cilj ostvaruju nesebičnim ispunjenjem svojih zadataka, utkanih u kvalitet i bezbednost gotovih proizvoda IM TOPOLA. Ovakav trud stabilno gradi poverenje naših potrošača i čvrste partnerske odnose sa svim zainteresovanim stranama.*

*Bezbednost prehrambenih proizvoda predstavlja svesnu odgovornost svih zaposlenih u IM TOPOLA, rukovođenu politikom bezbednosti hrane koja se ogleda u sledećem:*

- *Razvoj sistema upravljanja bezbednošću hrane, kao strateška odluka za organizaciju, koja može pomoći u poboljšanju performansi bezbednosti proizvoda*
- *Tradicija održavanja strateške odluke za proizvodnju gotovih proizvoda bez upotrebe alergena i bez upotrebe GMO sirovina*
- *Upravljanje procesima i sistemom u celini, koristeći procesni pristup, sa osnovnim akcentom na razmišljanju zvanom na riziku, a čiji je cilj korišćenje mogućnosti i sprečavanje neželjenih rezultata*
- *Potpuna kontrola celokupnog procesa, od ulaska sirovine do izlaza gotovog proizvoda, uz poštovanje zakonske regulative, implementacija i razvoj sistema menadžmenta bezbednošću hrane zasnovanog na FSSC zahtevima i poštovanje svih kodeksa zasnovanih na principima Dobre proizvođačke prakse i Osnovnim principima higijene hrane*
- *Kontinuirani rad na povećanju zadovoljstva korisnika, jačanju poverenja dobavljača, kupaca, potrošača i drugih zainteresovanih strana, a sve kroz prizmu održivog i prepoznatljivog kvaliteta i bezbednosti gotovog proizvoda*
- *Razvoj partnerskih odnosa sa svim prepoznatim relevantnim zainteresovanim stranama kroz otvorenu i svesrdnu internu i eksternu komunikaciju*
- *Saradnja sa obrazovnim i naučno istraživačkim institucijama u pogledu praćenja novih trendova u industriji, kao i razvoja i unapređenja kvaliteta i bezbednosti proizvoda,*
- *Permanentni i planski razvoj kompetencija i veština svih zaposlenih u cilju podizanja svesti o značaju svakog pojedinca u lancu upravljanja sistemom menadžmenta bezbednošću hrane kroz kontinuirano preventivno delovanje ka stalnom poboljšanju bezbednosti proizvoda*
- *Promovisanje kulture bezbednosti i kvaliteta hrane kroz sve nivoe kompanije kroz edukaciju, podizanje svesti i kontinuiranu obuku naših zaposlenih u cilju poboljšanja njihovih veština vezanih za kulturu bezbednosti i kvaliteta hrane*
- *Preuzimanje obaveze za smanjenje gubitka hrane i otpada od hrane unutar kompanije i lanaca snabdevanja*
- *stvaranje dobre i inspirativne atmosfere za rad zaposlenih, doprinos osećaju zadovoljstva, veće posvećenosti i predanosti za organizaciju, što daje veću produktivnost i stvara komparativnu prednost na tržištu*

*Na tradiciju brige o svakom zaposlenom i potrošaču IM TOPOLA se, kroz stalno preispitivanje sistema, obavezuje u cilju održivosti poslovanja i vizije kroz davno postavljeni slogan: „Kad poželiš domaće“ – čime teži unapređenju i održavanju već zavidnog nivoa kvaliteta i bezbednosti svojih proizvoda najvećeg obima od domaće sirovine, uz objedinjeni sopstveni proces proizvodnje „od njive do trpeze“!*

**Bačka Topola, 20.05.2024. godine**  
**Revizija 4**

**Direktor IM TOPOLA DOO**  
**Vukoje Muhadinović**