

Podzielane postawy, wartości oraz przekonania wobec zapewnienia jakości i bezpieczeństwa produktu żywnościowego, na co dzień demonstrowane w Spółce „Bartex” – Bartol:

1. **Zaangażowanie kierownictwa** jest wyrażaniem osobistego zainteresowania i troski o bezpieczeństwo żywności, dostępność wystarczających zasobów do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością, przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego oraz traktowanie spraw bezpieczeństwa żywności z taką samą uwagą jak osiągnięcie efektów ekonomicznych przedsiębiorstwa, właściwe i odpowiednie umiejscowienie Zespołu Bezpieczeństwa Żywności w strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa. Wiodąca rola w zakresie produkcji bezpiecznej żywności i angażowania wszystkich pracowników w praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności. Utrzymanie integralności systemu higieny żywności podczas planowania i wdrażania zmian. Sprawdzanie, czy kontrole są przeprowadzane terminowo i skutecznie, a dokumentacja jest aktualna. Zachęcanie do ciągłego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w stosownych przypadkach z uwzględnieniem postępu naukowego, technologicznego i najlepszych praktyk
2. **Otwarta i szczerą komunikacją** między wszystkimi poziomami struktury organizacyjnej, dotyczy w szczególności pełnej i systematycznej informacji nt. sytuacji panującej w organizacji, zmianach i celach, oraz zgłaszania wszystkich problemów dotyczących bezpieczeństwa żywności
3. **Zaangażowanie pracowników** - udział pracowników w zgłaszaniu problemów dotyczących bezpieczeństwa żywności, udział w podejmowanych inicjatywach i decyzjach, wprowadzenie systemu konsultacji pracowniczych w sprawach bezpieczeństwa żywności
4. **Edukacja z zakresu bezpieczeństwa żywności** - nie sprowadzająca się tylko i wyłącznie do obowiązkowych szkoleń z tej dziedziny ale praktyczne sprawdzanie przestrzegania zasad higieny na stanowiskach pracy i pełne informowanie o zagrożeniach zdrowotnych występujących w procesie technologicznym. Świadomość zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa;
5. **Analiza niezgodności** - zgłaszanie przez pracowników wszystkich niezgodności mogących być przyczyną zagrożeń bezpieczeństwa żywności, systematyczne dokonywanie analizy ich przyczyn i podejmowanie skutecznych działań korygujących
6. **Motywowanie pracowników** – motywacja wewnętrzna oparta o wzorce i komunikację, promowanie zachowań będących dowodem przestrzegania zasad higieny oraz wyróżnianie tych pracowników, którzy angażują się w doskonalenie bezpieczeństwa żywności. Zapewnienie jasnego określenia ról i zakresu odpowiedzialności w ramach każdej działalności przedsiębiorstwa spożywczego.
7. **Współpraca między pracownikami** - wytworzenie atmosfery sprzyjającej zrozumieniu i zaufaniu ścisłego kierownictwa z pracownikami, a także między poszczególnymi poziomami struktury organizacyjnej w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności

12.09.2023.....

Prezes