

	ODLOČITEV	Oznaka: R-GDSI/17/002 Družba: Radenska d.o.o. Izdal: Marián Seřčovič Lubomír Surík Datum: 5.10.2021 Verzija: 3
	POLITIKA VARNOSTI ŽIVIL	
„Prepovedano je kopiranje in tiskanje dokumenta ali posameznih strani.“ Dovoljeno le za to pooblašeni osebi.“		

Posebno pozornost namenjamo zdravstveni varnosti proizvodov. Da izpolnimo cilj varnosti živil smo v svoj osnovni proces **uvedli 7 načel Haccp sistema** s pomočjo standardov vodenja na področju varnosti živil **(IFS Food) in vzpostavljeno kulturo varnosti živil oz. odnosa do živil**. Pri tem upoštevamo strokovna znanja in izkušnje zaposlenih, zakonodajne zahteve, zahteve kupcev in najnovejša strokovna spoznanja tako iz literature kakor tudi od dobavitelj surovin in tehnološke opreme, ter raznih drugih zunanjih strokovnih inštitucij. Vodstvo podjetja se zavezuje za prepoznavanje, vrednotenje in obvladovanje tveganj v zvezi z varnostjo proizvodov.

Zdravstveno varnost naših proizvodov zagotavljamo z/s:

- **notranjo kontrolo** vzpostavljeno po načelih HACCP,
- **aktivnim sodelovanjem z lokalnimi in državnimi organi** v zvezi z zaščito vodo-varstvenih območij,
- neoporečnimi in **zdravstveno varnimi surovinami**,
- uporabo surovin **brez alergenov** (od dobaviteljev zahtevamo specifikacije),
- preprečevanjem tveganj **migracij snovi** preko PET steklenic v proizvod,
- preprečevanjem nabave/uporabe **ponarejenih surovin** (nabava od preverjenih dobaviteljev, prednost imajo dobavitelji, ki imajo certifikat IFS, BRC, ISO 22000),
- **sodobnimi in nadzorovanimi tehnološkimi postopki** in tehnološko opremo skladno s HACCP načeli, dobro proizvodno in higiensko prakso,
- izvajanjem **GMP- Dobre proizvodne prakse**,
- **izobraževanjem** zaposlenih,
- **načrtovanjem finančnih sredstev** za vzdrževanje HACCP sistema,
- v primeru suma pojava zdravstveno nevarnega živila imamo predpisan **postopek umika živila** iz nadaljnje proizvodnje in v primeru, ko je le ta že na trgu **odpoklica proizvoda** iz trga,
- **s procesom stalnih izboljšav**, v katerem sodelujejo vsi zaposleni, idr.

HACCP sistem je v Radenski uveden za naslednja področja: priprava in proizvodnja naravne mineralne, izvirske in namizne vode ter brezalkoholnih pijač.

Zagotavljamo kombinacije polnitev skupin proizvodov v posamezne embalažne enote (steklo-povratno in nepovratno, PET, pločevinke) na polnilnih linijah. Proizvodni procesi in postopki, ki so s tem povezani vključujejo proces od črpanja vode in transporta do polnilnice, priprave naravne mineralne vode (PNMV), sprejema ter priprave surovin in pijač (PBP), polnjenje na posameznih polnilnih linijah (RDPET01, RDPET02, RDPET03, RDPET04, RDTPO01, RDTPO02, RDCAN01, RDMX01, RDPBP01, RDPMV) do skladiščenja in odpreme proizvoda v prodajo.

Vzpostavitev in vzdrževanje sistema varnosti proizvodov je v prvi vrsti odgovornost HACCP tima. Le ta svoje ugotovitve in zaključke preko izobraževanj prenaša na ustrezne nivoje in vzpostavi sistem nadzora le-teh. Vsak zaposleni se je dolžan držati podanih navodilih in izvajati svoje delo v skladu z opredeljenimi zadolžitvami v **HACCP študiji** in **GMP - Dobra proizvodna praksa**. Planiranje proizvodnje je izvedeno tako, da je zagotovljen zadosten čas za izvajanje teh nalog ter upoštevanje in zagotavljanje tehnološkega reda.

V primeru uslužnostnih polnitev naših proizvodov, zdravstveno varnost proizvodov po naših zahtevah zagotavlja podjetje, ki izvaja uslužnostno polnjenje.

Stran: 2/2	Lastnik obvladovane strani:	Natisnil:	Datum:
------------	-----------------------------	-----------	--------