

ИНТЕГРИРАНА ПОЛИТИКА ЗА КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНА ХРАНА

(Интегритет, одржливост, автентичност и фокус на клиентите во секоја активност)

„Витаминка“ АД Прилеп, како водечка компанија во прехранбената индустрија, е целосно посветена на производство и пласман на **висококвалитетни, безбедни и автентични производи**, кои ги задоволуваат очекувањата на **потрошувачите, клиентите и сите заинтересирани страни**. Осигурувањето усогласеност со стандардите за безбедност на храна, вклучително **IFS Food, HACCP принципите и Codex Alimentarius**, е врвен приоритет, гарантирајќи дека секој производ е **безбеден, автентичен и доверлив**. **Фокусот на клиентите** е вграден во секоја активност, обезбедувајќи производи кои постојано ги задоволуваат потребите, градат доверба и поттикнуваат долгорочно партнерство. Оваа политика е дополнително усогласена со **ISO 50001, ISO 14001, ISO 9001, ISO 45001, RSPO, Rainforest Alliance, Vegan, Halal**, како и со сите применливи **национални и ЕУ регулаторни барања**, вклучително и **EU Deforestation Regulation (EUDR)**, со цел целосно почитување на сите законски обврски и промовирање на **силна култура за безбедност на храна** низ целата организација.

Системот за управување со **квалитет и безбедна храна** во „Витаминка“ се темели на:

- Документирани и мерливи стандарди за **квалитет, безбедност, автентичност и фокус на клиентите**;
- Континуирано подобрување и развој на системот преку **анализи на ризици, превентивни мерки и корективни активности**;
- Филозофија на **нулта дефекти** – квалитетот, безбедноста, автентичноста и задоволството на клиентите се создаваат, а не само проверуваат;
- Активно учество на сите вработени, кои имаат право и обврска веднаш да пријават **секоја отстапка, ризик или загриженост на клиентите**.

Приоритетите на компанијата вклучуваат:

- Производство и дистрибуција на **безбедна, висококвалитетна и автентична храна**, која целосно ги исполнува **HACCP принципите, Codex Alimentarius и очекувањата на клиентите**;
- Почитување на сите **законски, регулаторни и клиентски барања**, поврзани со квалитет, безбедност, автентичност и задоволство на клиентите;
- Соработка со **проверени и одобрени добавувачи**, кои ги исполнуваат стандардите на „Витаминка“ за безбедност, квалитет, автентичност, одржливост и фокус на клиентите;
- Континуирана едукација и развој на вработените, со цел јакнење на **свесноста за нивната улога во обезбедување безбедни, квалитетни и автентични производи кои ги задоволуваат клиентите**;
- Редовен мониторинг и анализа на **повратни информации од потрошувачите, информации од пазарот и задоволството на клиентите**, со цел зајакнување на довербата и обезбедување автентичност и брзина на реагирање;
- Брза и ефективна реакција при рекламации или идентификувани ризици, со цел **превенција, континуирано подобрување и исполнување на очекувањата на клиентите**.

За исполнување на овие принципи „Витаминка“ ги има воспоставено и доследно ги применува и подобрува Системите за управување со квалитет и безбедна храна, ISO 9001, IFS, HALAL, Vegan, RA, RSPO и принципите и препораките на Joint WHO/FAO Codex Alimentarius Commission, целосно почитувајќи ги важечките законски прописи и активно негувајќи **култура за безбедност на храна, ориентирана кон клиентите и одржлив развој**.

Прилеп, 10.10.2025 год.

Генерален извршен директор
Сашо Наумоски