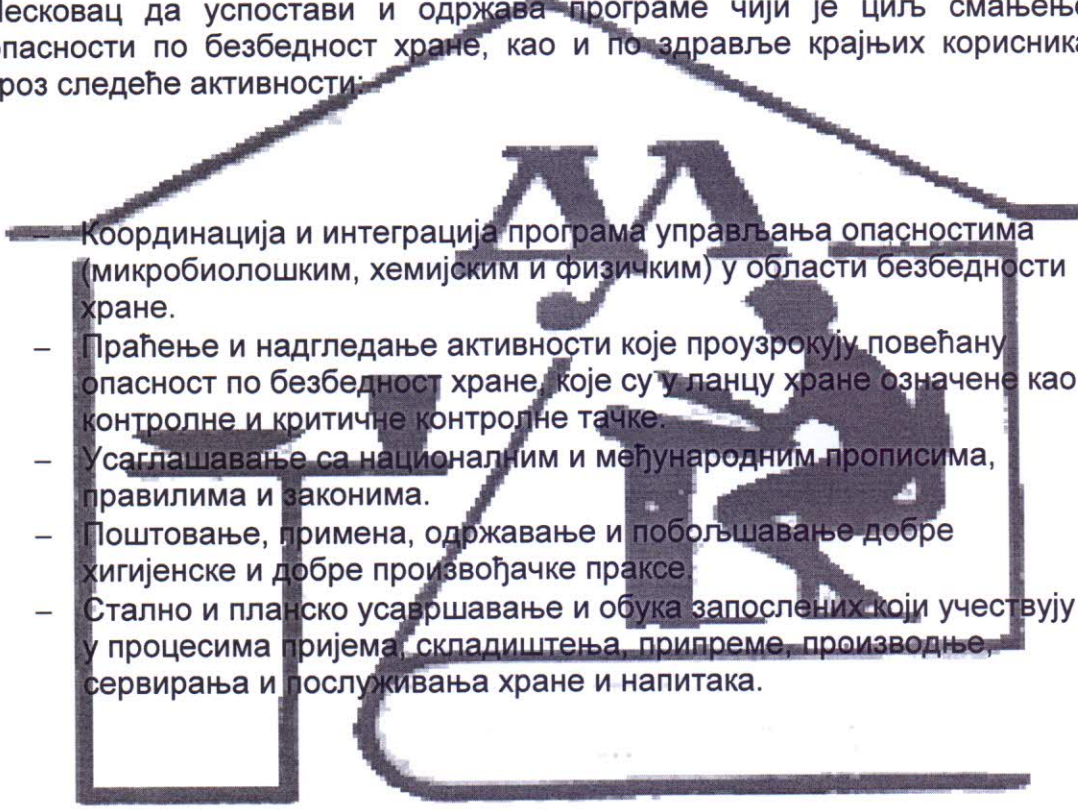


ПОЛИТИКА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ

Дом ученика средњих школа Лесковац испуњава захтеве који су прописани у документу Codex Alimentarius, као и захтеве HACCP система у области набавке, пријема, припреме, производње и послуживања хране и напитака у централној кухињи и ресторану Младост. Највише руководство потврђује посвећеност Дома ученика средњих школа Лесковац да успостави и одржава програме чији је циљ смањење опасности по безбедност хране, као и по здравље крајњих корисника кроз следеће активности:



Координација и интеграција програма управљања опасностима (микробиолошким, хемијским и физичким) у области безбедности хране.

- Праћење и надгледање активности које проузрокују повећану опасност по безбедност хране, које су у ланцу хране означене као контролне и критичне контролне тачке.
- Усаглашавање са националним и међународним прописима, правилима и законима.
- Поштовање, примена, одржавање и побољшавање добре хигијенске и добре произвођачке праксе.
- Стално и планско усавршавање и обука запослених који учествују у процесима пријема, складиштења, припреме, производње, сервирања и послуживања хране и напитака.

Политика безбедности хране се повремено преиспитује и мења када је то потребно.

У Лесковцу, 25.01.2018. године



Директор


Иван Илић