

## POLITIKA KVALITY, OCHRANY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Vedení CHOVSERVIS a.s. prostřednictvím této politiky stanovuje klíčové principy, které jsou realizovány v naší organizaci pro zajištění soustavného plnění požadavků a očekávání našich zákazníků, ochrany životního prostředí, bezpečnosti potravin, udržitelného rozvoje a neustálého zlepšování výkonnosti našeho systému jejich řízení ve všech oblastech našeho podnikání, zejména při poskytování služeb chovatelům hospodářských zvířat, obchodní a poradenské činnosti i řeznické a uzenářské činnosti.

### Zaměření na zákazníka

- Soustavně poznávat a analyzovat současné i budoucí potřeby našich zákazníků
- Dosahovat vyváženého poměru mezi cenou a parametry našich výrobků a služeb
- Monitorovat spokojenost zákazníků s našimi výrobky a službami a zvyšovat ji
- Prohloubit individuální přístup k zákazníkům

### Vedení a řízení pracovníků

- Definovat strategické záměry organizace a sdělovat je všem pracovníkům prostřednictvím jejich přímých nadřízených a min. 1x za rok tyto záměry představit na setkání vedení s pracovníky
- Vytvářet pracovní prostředí, které pozitivně ovlivňuje plnění požadavků na kvalitu, upevňuje povědomí o důležitosti ochrany životního prostředí a současně pomáhá dosáhnout vyhlášených záměrů a cílů

### Zapojení pracovníků

- Plně využívat znalostí, schopností a dovedností všech pracovníků
- Rozvíjet odborné způsobilosti pracovníků pomocí školení a tréninku
- Hodnotit výkonnost při osobních pohovorech, uznávat osobní přístup a přínos pracovníků
- Zajišťovat zdravé pracovní podmínky a prostředí zaměstnanců při zachování a rozvíjení svých podnikatelských aktivit a s tím související i trvale udržitelný rozvoj

### Procesní přístup

- Definovat podmínky pro účinné a efektivní provádění procesů v CHOVSERVIS a.s.
- Plánovat a zajišťovat dostupnost zdrojů potřebných pro provádění procesů

### Systémový přístup k řízení

- Uplatňovat a rozvíjet systém řízení kvality, ochrany životního prostředí včetně prevence znečišťování a bezpečnosti potravin podle požadavků norem ČSN EN ISO 9001, ČSN EN ISO 14001, ČSN EN ISO 22000 a IFS Food
- Zajišťovat součinnost všech pracovníků v tomto systému pro efektivní plnění všech požadavků zákazníků, legislativních a jiných požadavků i vedením stanovených záměrů a cílů

### Neustálé zlepšování

- Provádění důsledné analýzy monitorovaných údajů a získávat informace pro včasné přijímání preventivních opatření
- Využívat podněty pracovníků ke zlepšování efektivnosti všech procesů
- Hluběji propracovávat marketingovou strategii s důrazem na požadavky zákazníků

### Přístup k rozhodování zakládající se na faktech

- Monitorovat funkce procesů a hodnotit parametry jejich efektivnosti
- Uplatňovat týmovou práci pro rozhodování a řešení problematiky kvality, ochrany životního prostředí a bezpečnosti potravin

### Dodavatelské vztahy

- Neustále monitorovat a pravidelně hodnotit výkonnosti našich dodavatelů
- Vytvářet vzájemně prospěšné vztahy s našimi dodavateli

### Bezpečnost potravin

- Usilovat o to, aby výroba masa a masných výrobků divize TORO Hlavečnick byla v souladu jak s požadavky platných právních předpisů, tak i vzájemně dohodnutými požadavky zákazníků na bezpečnost potravin a požadavky jiných zainteresovaných stran.
- Udržovat a zvyšovat úroveň kultury bezpečnosti potravin

# CHOV

## SERVIS

## POLITIKA KVALITY, OCHRANY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

**Příkaz GŘ**

**číslo 01/24**

POČET STRAN:	2	ČÍSLO VÝTISKU:	1
POČET PŘÍLOH:	0		

	ÚTVAR	JMÉNO	DATUM	PODPIS
VYPRACOVAL:	GŘ	Ing. Stanislava Ervová	4. 1. 2024	
PŘEZKOUMAL:	PVKE	Bc. Alena Jechová Malá, DIS.	4. 1. 2024	
SCHVÁLIL:	GŘ	Ing. Stanislava Ervová	4. 1. 2024	
VYDAL:	GŘ	Ing. Stanislava Ervová	4. 1. 2024	

PLATNOST	OD: 4. 1. 2024	DO: odvolání
DOKUMENT NAHRAZUJE	Politika kvality, ochrany životního prostředí a bezpečnosti potravin, PŘ 05/17	
ROZDĚLOVNÍK		
SEZNÁMENÍ	Všichni zaměstnanci	