

Izjava o kulturi sigurnosti hrane

Društvo Valamar Riviera d.d. (dalje u tekstu: Valamar) potvrđuje da je sigurnost hrane temeljna poslovna vrijednost i jedan od ključnih prioriteta u svim procesima nabave, prijema, skladištenja, pripreme i posluživanja hrane.

Valamar je predan uspostavi, održavanju i kontinuiranom unapređenju kulture sigurnosti hrane.

Kultura sigurnosti hrane osigurava se dosljednom primjenom važećih propisa; provedbom vlastitih HACCP studija, redovitih internih treninga i edukacija zaposlenika, internih sustava kontrole, verifikacije od strane kompetentnog certifikacijskog tijela; planiranim uzorkovanjima te praćenjem rezultata, analizom trendova i sustavnim upravljanjem nesukladnostima primjenom akcijskih planova.

Uprava i rukovoditelji dužni su svojim djelovanjem promicati odgovorno ponašanje, osiguravati potrebne resurse, nadzirati provedbu propisanih postupaka te aktivno poticati visoke standarde sigurnosti hrane u svakodnevnom radu.

Obveze i odgovornosti zaposlenika definirane su kroz opise radnih mjesta i standardne operativne postupke u kojima su jasno komunicirani zahtjevi i dužnosti radnika u području sigurnosti i higijene hrane. Zaposlenicima su u svakom trenutku dostupni materijali u obliku SOP-ova, HACCP priručnika, pripadajuće dokumentacije, edukativnih plakata te ostalih informativnih i edukativnih materijala.

S tim ciljem Valamar se obvezuje da će u svim objektima kojima upravlja:

- osigurati jasne komunikacije o dodjeljivanju uloga i odgovornosti zaposlenika
- osiguravati zdravstveno ispravnu i sigurnu hranu za goste, zaposlenike i ostale potrošače
- provoditi i kontinuirano unapređivati HACCP sustav, dobru higijensku praksu i dobru proizvođačku praksu
- održavati cjelovitost sustava higijene hrane kada se planiraju i uvode izmjene
- osigurati redovitu edukaciju zaposlenika o higijeni, alergenima, sljedivosti i sigurnosti hrane te nadzor osoblja
- provjeravati pravovremenost i učinkovitost kontrola i ažurnosti dokumentacije
- poticati otvorenu komunikaciju te pravodobno prijavljivanje rizika, nepravilnosti i nesukladnosti
- redovito pratiti rezultate internih kontrola, laboratorijskih analiza, audita i inspekcijskih nadzora
- osiguravati usklađenost s relevantnim regulatornim zahtjevima
- osiguravati brzo provođenje korektivnih mjera, praćenje nesukladnosti kroz akcijske planove i sprječavanje ponavljanja odstupanja
- kontinuirano poboljšavati procese i standarde sigurnosti hrane.

Svi zaposlenici obvezni su pridržavati se propisanih postupaka te aktivno pridonositi očuvanju visokih standarda sigurnosti hrane.

Ova Izjava dostupna je svim zaposlenicima.

Usvojeno od Uprave (8. lipnja 2026.) i Nadzornog odbora (16. lipnja 2026.)