



POLITIKA KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

WAGON SLOVAKIA KOŠICE, a.s. je spoločnosť, ktorá sa zaoberá predajom tovarov a potravín a poskytovaním reštauračných a ubytovacích služieb vo vozňoch špeciálnej stavby v osobnej železničnej doprave.

Základným strategickým zámerom spoločnosti je neustále zlepšovať Systém manažérstva kvality a bezpečnosti potravín za účinnej podpory a účasti všetkých zamestnancov tak, aby sa pri efektívne vynaložených nákladoch dosiahla požadovaná vysoká kvalita a zdravotná neškodnosť nami ponúkaných potravín a pokrmov, ako aj kvalita služieb s ohľadom na spokojnosť zákazníka, v súlade s vykonávaním opatrení na ochranu životného prostredia a s maximálnou starostlivosťou o bezpečnosť a zdravie zamestnancov.

Osobitnú pozornosť venujeme výberu kvalitných surovín, potravín a obalov, ich skladovaniu, preprave, spracovaniu na kvalitné a zdravotne bezpečné pokrmy. Pri manipulácii s potravinami a príprave našich pokrmov uplatňujeme zásady HACCP, SVP a výsledovateľnosti jednotlivých surovín a výrobkov, aby sme mohli garantovať ich kvalitu a zdravotnú bezpečnosť a udržiavať si tak štatút zodpovedného, dôveryhodného a spoľahlivého partnera voči našim zákazníkom. Kritériom kvality všetkých poskytovaných služieb je spokojnosť cestujúcich.

Na splnenie tejto základnej stratégie sa naša spoločnosť a jej manažment zaväzujú:

- účinne uplatňovať zásady Systému HACCP vo všetkých procesoch spojených s manipuláciou potravín a prípravou pokrmov a tým vytvárať záruku ich kvality a zdravotnej bezpečnosti
- plniť všetky aplikovateľné požiadavky na bezpečnosť potravín, vyplývajúcich z požiadaviek legislatívy, kontrolných orgánov a zákazníkov
- vykonávať prevenciu zranení a nemocí a trvalo zlepšovať systém riadenia BOZP a minimálne byť v zhode s aplikovateľnými zákonnými požiadavkami a ostatnými požiadavkami, ktoré sa vzťahujú k nebezpečenstvám vo WAGON SLOVAKIA KOŠICE, a.s. v oblasti BOZP
- sústavne zlepšovať ŽP WAGON SLOVAKIA KOŠICE, a.s. a jeho okolia, vykonávať prevenciu znečisťovania a dôsledne dodržiavať príslušné právne požiadavky a iné požiadavky, ktoré sa vzťahujú na naše environmentálne aspekty
- uplatňovať vzdelávací systém zahrňujúci všetkých zamestnancov spoločnosti, ktorý ich pripraví na to, aby boli schopní dosiahnuť stanovené ciele kvality a bezpečnosti poskytovaných potravín a pokrmov, ako aj ciele v oblasti ŽP a BOZP
- sledovať spokojnosť zamestnancov a zvyšovať ju zlepšovaním ich vzdelanostnej úrovne, vytváraním lepšieho a bezpečnejšieho pracovného prostredia, obmedzovaním prác v sťaženom a zdraví škodlivom prostredí
- používať vhodné obaly a materiály schválené pre balenie potravín
- dodržiavať zásady plánu čistenia a dezinfekcie priestorov a zariadení pri minimálnom zaťažení životného prostredia, ako aj zásady ochrany verejného zdravia a zdravia našich zákazníkov a zamestnancov
- hľadať a realizovať technické riešenia na zníženie spotreby vody a energií a ďalšie aktivity s cieľom zlepšenia stavu životného prostredia
- minimalizovať tvorbu odpadov pri všetkých činnostiach, ktoré sú nevyhnutné pre plnenie požiadaviek našich zákazníkov
- k svojim zákazníkom a kontrolným orgánom pristupovať zodpovedne a otvorene s nimi komunikovať a poskytovať všetky požadované informácie
- neustálym monitorovaním procesov, ich hodnotením a prijímaním opatrení, trvalo zlepšovať manažérsky systém kvality a bezpečnosti potravín

Vrcholový manažment sa zaväzuje zabezpečiť všetky potrebné ľudské, finančné a materiálne zdroje pre uplatňovanie a zlepšovanie systému manažérstva kvality a bezpečnosti potravín a uspokojovania potrieb zákazníkov.