

I gjithë stafi i kompanisë ka detyrimin moral për të mbrojtur njëri-tjetrin, klientët e kompanisë dhe mjedisin duke operuar në mënyrë të sigurtë dhe të shëndetshme për të ulur ndikimet negative në mjedis.

Shqetësimi ynë kryesor është shërbimi i produkteve ushqimore sipas standardeve më të larta duke qenë në përputhje me të gjithë legjislacionin përkatës dhe kodet e miratuara të praktikës.

Ne jemi të gatshëm të masim rregullisht përputhshmërinë kundër këtyre standardeve dhe zbatimin e objektivave të performancës për të siguruar klientët dhe konsumatorët tanë që ne ofrojmë produkte të sigurta ushqimore dhe që plotësojnë pritshmëritë e tyre të cilësisë.

Në mënyrë të veçantë, kërkohet që:

- Produktet të përgatiten në kushte higjienike të përshtatshme për sigurinë ushqimore, që të mos shfaqet rreziku i kontaminimeve.
- Të gjithë punonjësit të informohen dhe trajnohen për punën e tyre në përputhje me kërkesat higjienike të standardeve.
- Punonjësit të njihen me Politikën e Sigurisë Ushqimore dhe procedurat e saj.
- Drejtimi i Lartë të marrë rolin e mbikëqyrjes së punonjësve të kompanisë për pajtimin dhe përputhshmërinë me kërkesat e standardeve.
- Përgjegjësia ndaj mjedisit dhe përdorimi i ushqimit dhe politika tregtare e produkteve dhe materialeve që nuk përmbajnë organizma të modifikuar gjenetikiisht (OMGJ).

Në gjithashtu presim standarde të ngjashme të larta nga furnizuesit dhe kontraktorët tanë.

Kjo është përgjegjësia ime si Administrator dhe e Menaxherit të Cilësisë dhe Sigurisë Ushqimore për të siguruar burimet e duhura, duke përfshirë edhe ato njerëzore dhe financiare dhe të jemi të përkushtuar për implementimin e kësaj politike në të gjitha operacionet tona për të gjithë punonjësit.

Performanca jonë në cilësinë dhe sigurinë ushqimore do të konsiderohet në çdo takim të Drejtimit të lartë dhe do të shqyrtohet për çdo vit, në mënyrë që të sigurojë vazhdimësinë e qëllimeve dhe aspiratave të kompanisë. Përgjegjësi për Menaxhimin e Cilësisë dhe Sigurisë Ushqimore ka përgjegjësinë e plotë dhe autoritet për të siguruar respektimin e sa u tha më sipër dhe duhet të lidhet direkt me drejtuesin për problemet që kanë të bëjnë me cilësinë dhe sigurinë ushqimore, të cilat nuk mund t'i zgjidhë i vetëm.

Administratori i përfshirë drejtpërdrejt në veprim, impenjohet të kryejë analizat e duhura për aplikimin e normës dhe të verifikojë përmbushjen e objektivave të përcaktuara më sipër. ADG shpk është e interesuar për politikën e mirëmbajtjes së ambientit, si dhe për politikën e mos ndotjes së zonës në të cilën kryhet veprimtaria sipas ligjit të miratuar nga Ministria e Mjedisit. ADG shpk vë në zbatim edhe të drejtat e personelit, etikën e përcakton kodi i punës sipas ligjit përkatës.

**“Asnjë kosto financiare nuk mund të zëvendësohet me vlerën e kënaqësisë sonë të klientëve, kur shqetësimi ynë është që t'i ofrojmë atyre produkte cilësorë dhe të sigurta”.**