

## POLICY FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Blåtand AB skall tillverka och leverera säkra livsmedel. Vi ska ha kund- och konsumentfokus och vi ska belysa relevanta livsmedelssäkerhetsfaror i vår verksamhet och uppfylla kunders relevanta krav. Våra produkter skall uppfylla kraven för lagstiftning och vi skall aldrig leverera en produkt som har en känd fara för konsumenten.

Blåtand AB arbetar efter principerna i utvalda standarder inom livsmedelssäkerhet för att garantera ett levande uppdaterat ledningssystem för livsmedelssäkerhet (FSSC 22000 och HACCP). Löpande förbättringar implementeras ständigt.

Löpande utbildning och träning av medarbetarna säkrar att de har tillräckliga kunskaper för att utföra sina arbetsuppgifter i enlighet med rutinerna och skapar motivation till uppmärksamhet kring livsmedelssäkerhet i verksamheten.

Fokus på livsmedelssäkerhet utgör grunden i produktframställningen. Grundförutsättningarna finns på plats och genom ett HACCP-baserat arbetssätt identifieras, värderas och styrs relevanta risker förknippade med process, produkt, råvaror och emballage. Spårbarhet säkras på alla produkter både framåt och bakåt i kedjan. Krav ställs på underleverantörer att de skall följa gällande lagstiftning för sin produktion av material och råvaror för att förebygga god livsmedelssäkerhet på våra produkter. God kommunikation skall finnas med kunder för att informera om vårt förebyggande livsmedelssäkerhetsarbete och att vi snabbt kan agera om livsmedelssäkerhetsrisk uppstår.

Stöde, 2023-04-28  
Blåtand AB

Ulf Hagner, VD

