

POLITIK FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Blåtand soll sichere Lebensmittel herstellen und liefern. Zur Erreichung dieser Vorgabe rücken wir die Sicherheit von Kunden und Verbrauchern in den Fokus, befolgen relevante Lebensmittelgesetze und entwickeln ständig unser Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 und dem HACCP-Prinzip.

Wir schulen unsere Mitarbeiter in Fragen zur Lebensmittelsicherheit und ermutigen sie, sich aktiv an der Mängel- und Gefahrenerkennung im Produktionsprozess zu beteiligen, sodass wir ständig Verbesserungen in unserer Tätigkeit implementieren und die Lebensmittelsicherheit weiter erhöhen können.

Durch Befolgung strenger Routinen, laufende Kontrollen sowie Analysen von sowohl Rohwaren wie fertigen Produkten stellen wir sicher, dass bei einer eventuellen Gefahrensituation die Auslieferung eines Produktes gestoppt wird bzw. dank eines funktionellen Rückverfolgungssystems der effiziente Rückruf einer Ware erfolgen kann.

Die Fokussierung auf die Lebensmittelsicherheit ist die Grundlage unserer Produktion. Die Grundvoraussetzungen für eine sichere Lebensmittelproduktion schaffen wir durch eine HACCP-Arbeitsweise, mit der sich eventuelle Gefahren identifizieren, analysieren und beurteilen lassen. Diese Arbeitsweise umspannt Rohwaren, Transporte, Produktionsprozesse, Verpackungen und Lieferungen. Die Rück- und Vorverfolgbarkeit von Rohwaren und Produkten ist jederzeit gewährleistet. Wir stellen auch hohe Anforderungen an unsere Lieferanten, die geltende Gesetze und unsere Richtlinien zur Sicherstellung einer hohen Lebensmittelsicherheit zu befolgen haben. Durch gute Kommunikation mit Lieferanten, Behörden und Kunden können wir über unsere Lebensmittelsicherheitsarbeit informieren und im Gefahrenfall schnell und effizient handeln, damit die Sicherheit des Verbrauchers stets gewährleistet ist.

Stöde, den 28. April 2023
Blåtand AB

Ulf Hagner, Geschäftsführer

