

POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Blåtand AB doit produire et fournir des aliments sûrs. Nous devons nous concentrer sur le client et sur le consommateur. Nous devons mettre en évidence les dangers pertinents pour la sécurité alimentaire dans le cadre de notre activité et répondre aux exigences pertinentes de nos clients. Nos produits doivent répondre aux exigences imposées par la législation et nous ne devons jamais livrer un produit qui présente un danger connu pour le consommateur.

Blåtand AB agit selon les principes des normes sélectionnées en matière de sécurité alimentaire afin de garantir un système de gestion tenu continuellement à jour pour la sécurité alimentaire (FSSC 22000). Des améliorations continues sont déployées en permanence.

Par la formation et l'enseignement continu, les collaborateurs ont la garantie de disposer de connaissances suffisantes pour effectuer leurs missions conformément aux procédures et ont la motivation nécessaire pour veiller à la sécurité alimentaire dans l'activité de l'entreprise.

La priorité sur la sécurité alimentaire constitue la base de l'élaboration des produits. Les conditions de base sont déjà en place et une méthode de travail basée sur HACCP permet d'identifier, évaluer et gérer les risques pertinents liés aux processus, aux produits, aux matières premières et aux emballages. La traçabilité est assurée pour tous les produits, à la fois en amont et en aval sur la chaîne de production. Les sous-traitants sont tenus de se conformer à la législation en vigueur concernant leur production de matériaux et de matières premières afin d'assurer la sécurité alimentaire correcte de nos produits. Une bonne communication doit être établie avec les clients afin de communiquer sur notre effort de prévention en matière de sécurité alimentaire et de nous permettre d'agir rapidement en cas de risque pour la sécurité alimentaire.

Stöde, le 28/04/2023

Blåtand AB

Ulf Hagner, DG

