



"LEBENSMITTELSICHERHEITSPOLITIK"

1. Ein "Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem" gemäß HACCP aufzubauen und anzuwenden, das den gesetzlichen, behördlichen, kundenbezogenen und unternehmensspezifischen Anforderungen entspricht, kontinuierlich verbessert und nachhaltig gestaltet wird;
 2. Ein Unternehmen zu bleiben, das qualitativ hochwertige und hygienische Produkte herstellt, die den geltenden Gesetzen, Vorschriften, dem Lebensmittelkodex und den Standards entsprechen, die Grundsätze der gesunden Ernährung gewährleisten sowie regelmäßig kontrolliert und überprüft werden;
 3. Die Herstellung und Bereitstellung von natürlichen, gesunden, schmackhaften und den Kundenanforderungen entsprechenden Produkten sicherzustellen, die den definierten und messbaren Qualitätskriterien entsprechen und weder physikalisch, chemisch noch mikrobiologisch kontaminiert sind und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen;
 4. Gute Herstellungspraxis (GMP), gute Hygienepraxis (GHP) und geeignete Umweltbedingungen zu gewährleisten;
 5. Die kontinuierliche Verbesserung, Weiterentwicklung und Erhöhung der Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems sicherzustellen sowie die Einhaltung der gesetzlichen und regulatorischen Anforderungen zu gewährleisten und unsere Führungsposition in der Branche aufrechtzuerhalten;
 6. Einen Ansatz mit geschultem und bewusstem Personal auf allen Ebenen zu verfolgen und umzusetzen sowie kontinuierliche Schulungsmaßnahmen zur Erhöhung des Wissens- und Fähigkeitsniveaus der Mitarbeitenden durchzuführen;
 7. Die betriebliche Effizienz durch Verfolgung technologischer Entwicklungen kontinuierlich zu steigern;
 8. Eine effektive Kommunikation mit Lieferanten, Kunden und relevanten Stellen innerhalb der Lebensmittelkette in Bezug auf Lebensmittelsicherheit aufzubauen und deren Nachhaltigkeit sicherzustellen;
 9. Im Rahmen unseres Lebensmittelsicherheitssystems werden in unserem mit modernster Technologie ausgestatteten Betrieb unter der Leitung unseres Fachpersonals Gefahrenanalysen in jeder Phase und an jedem Punkt der Lebensmittelkette – von der Rohstoffbeschaffung über die Vorbereitung, Verarbeitung, Produktion, Verpackung, Lagerung bis hin zum Transport – durchgeführt. An kritischen Punkten werden Kontrollmaßnahmen definiert und potenzielle Probleme bereits im Vorfeld verhindert, um die Nachhaltigkeit des Systems zu gewährleisten und sichere Lebensmittel gemäß internationalen Qualitätsstandards zu produzieren;
 10. Die kontinuierliche Verbesserung des HACCP-Systems gemäß internationalen Standards, den Anforderungen der heutigen Zeit, technologischen Entwicklungen sowie den Anforderungen und Erwartungen der Kunden sicherzustellen.
-