

Elintarviketurvallisuus- ja laatu politiikka

- ✓ *Olemme sitoutuneet noudattamaan lakeja, yhteisesti sovittuja standardeja ja asiakasvaatimuksia*
- ✓ *Tunnumme ja varmistamme tuotteidemme ja raaka-aineidemme alkuperän*
- ✓ *Varmistamme tuotteidemme turvallisuuden*
- ✓ *Varmistamme tuotteidemme laadun*
- ✓ *Olemme sitoutuneet elintarviketurvallisuuden ja laadun periaatteisiin sekä niiden johtamisen ja toiminnan jatkuvaan parantamiseen*

Olemme sitoutuneet noudattamaan lakeja, yhteisesti sovittuja standardeja ja asiakasvaatimuksia

- Noudatamme paikallista lainsäädäntöä niillä markkinoilla millä toimimme sekä asiakkaidemme kanssa tekemiämme sopimuksia.
- Luomutuotteemme on valmistettu EU:n luomulainsäädännön ja luomutuotteen kohdemarkkinan lainsäädännön mukaisesti.
- Huomioimme tuotteidemme valmistuksessa yhteisesti sovitut asiakasvaatimukset.
- Olemme sitoutuneet HAS (Halal assurance system) tai HQAS (Halal quality standard) vaatimukseen tehtailla, joilla on HALAL-sertifiointi.
- Olemme sitoutuneet Kosher vaatimukseen tehtailla, joilla on Kosher sertifiointi.
- Ylläpidämme ja kehitämme elintarviketurvallisuuden hallintaa FSSC 22000 ja BRC vaatimusten mukaisesti.
- Toimintaamme johdetaan ISO 9001 sertifioidun laatu järjestelmän mukaisesti.
- Varmistamme valmistamiemme rehuraaka-aineiden turvallisuuden GMP+ B2 ja GMP+ B3 järjestelmien avulla.
- Valio Oy, T&K kemia ja mikrobiologia sekä Lapinlahden ja Seinäjoen aluelaboratoriot ovat FINAS-akkreditointipalvelun akkreditoima testauslaboratorio T022, akkreditointivaatimus SFS-EN ISO/IEC 17025.

Tunnumme ja varmistamme tuotteidemme ja raaka-aineidemme alkuperän

- Tunnumme tuotteidemme alkuperän
 - Varmistamme raakamaidon jäljitettävyyden tilatasolle.
 - Varmistamme kaikkien raaka-aineiden ja primäärin pakkausmateriaalien jäljitettävyyden vähintään yhden vaiheen taaksepäin ja yhden vaiheen eteenpäin.
 - Arvioimme jäljitettävyyden toteutumista vuosittain kaikkien tuoteryhmien jäljitettävyydesteillä ja takaisinvetoharjoituksilla.
- Ostamme vain toimittajilta, jotka toimivat vastuullisesti ja ovat läpäisseet hyväksyntäprosessimme
 - Suoritamme uusille toimittajille hyväksyntäprosessin, arvioimme toimittajien suorituskykyä ja auditoimme toimittajia riskiarviointiin perustuen.
 - Edellytämme, että toimittajamme noudattavat kaikkia soveltuvia lainsäädäntöjä ja standardeja, sekä kansallisia että kansainvälisiä.

- Sopimusvalmistajilta edellytämme voimassa olevaa GFSI akkreditoitua elintarviketurvallisuussertifikaattia, tai sen puuttuessa sellaisen hankintaa kohtuullisessa ajassa.

Varmistamme tuotteidemme turvallisuuden

- Elintarviketurvallisuus on prioriteettimme kaikessa päätöksenteossa.
- Tuotantolaitoksillamme on oma valvontajärjestelmät, jotka perustuvat HACCP järjestelmään sekä tätä tukeviin tukiohjelmiin ja hyviin tuotantotapoihin.
- Kaikki maitotuotteemme on valmistettu pastöroidusta maidosta.
- Meillä on toimintatavat mahdollisten tuotteiden takaisinvetojen varalta ja harjoitteleme elintarviketurvallisuuskriisitoimintaa säännöllisesti.
- Meillä on toimintatavat ruokasabotaasin ja ruokavääreännösriskien tunnistamiseen, arviointiin ja estämiseen.

Varmistamme tuotteidemme laadun

- Käytämme laadukasta raakamaitoa ja muita raaka-aineita.
- Noudatamme kansainvälisesti tunnustettuja laadunvarmistuskäytäntöjä.
- Laadunvarmistuskäytäntömme kattavat sekä mikrobiologisen että kemiallisen laadun raaka-aineista lopputuotteisiin.
- Seuraamme tuotteidemme laatua koko niiden markkinoillaoloajan.
- Tarkkailemme asiakas- ja kuluttajapalautetta, teemme kehitystoimenpiteitä niiden perusteella ja viestimme mahdollisista laatuvirheistä avoimesti.
- Työskentelemme yhdessä asiakkaidemme kanssa heidän tarpeidensa täyttämiseksi.

Olemme sitoutuneet elintarviketurvallisuuden ja laadun periaatteisiin sekä niiden johtamisen ja toiminnan jatkuvaan parantamiseen

- Olemme sitoutuneet elintarviketurvallisuuden ja laadun jatkuvaan parantamiseen.
 - Asetamme vuosittaiset mitattavat elintarviketurvallisuuden ja laadun tavoitteet kaikille toiminnoille.
- Tarkastelemme säännöllisesti toimintaympäristöömme ja sidosryhmiin liittyviä uhkia ja mahdollisuuksia elintarviketurvallisuuden ja laadun johtamisjärjestelmän kannalta.
- Koulutamme henkilöstöä säännöllisesti elintarviketurvallisuuden ja laadun varmistamiseksi sekä tekemään näihin liittyviä havaintoja.
- Varmistamme resurssit elintarviketurvallisuuden ja laadunhallinnan toteuttamiseen ja kehittämiseen.
 - Jaamme parhaita käytäntöjä toimintojen välillä globaalisti.