

Elintarviketurvallisuus- ja laatu politiikka

- ✓ *Olemme sitoutuneet noudattamaan lakeja, yhteisesti sovittuja standardeja ja asiakasvaatimuksia*
- ✓ *Tuntemme 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.
- Ylläpidämme ja kehitämme elintarviketurvallisuuden hallintaa FSSC 22000, BRC ja ISO 22000 vaatimusten mukaisesti.
- Toimintaamme johdetaan ISO 9001 sertifioidun laatu järjestelmän mukaisesti.
- Luomutuotteemme on valmistettu, **varastoitu ja jaeltu** 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.
- Varmistamme valmistamiemme rehuraaka-aineiden turvallisuuden GMP+ **FC 2020** järjestelmän 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.

Tuntemme ja varmistamme tuotteidemme ja raaka-aineidemme alkuperän

- Tuntemme 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 **Valion tuotantolaitosten ja tuoteryhmien jäljitettävyydesteillä** ja takaisinvetoharjoituksilla. **Aimon tukkutuotteiden arviointi voidaan kattaa oikeilla takaisinvedoilla.**
- Ostamme **Valion tuotantolaitosten käyttöön** 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, **varastoillamme sekä tukkutoimipisteissämme** on omavalvontajärjestelmät, jotka perustuvat HACCP järjestelmään sekä tätä tukeviin tukiohjelmiin ja hyviin tuotanto-**/hygieniatapoihin**.
- Kaikki **Valion valmistamat** maitotuotteemme on valmistettu pastöroidusta maidosta.
- Meillä on toimintatavat mahdollisten tuotteiden takaisinvetojen varalta ja harjoitteleamme elintarviketurvallisuuskriisitoimintaa säännöllisesti.
- Meillä on toimintatavat ruokasabotaasin ja ruokaväärennösriskien tunnistamiseen, arviointiin ja estämiseen.

Varmistamme tuotteidemme laadun

- Käytämme laadukasta raakamaitoa ja muita raaka-aineita.
- Noudatamme kansainvälisesti tunnustettuja laadunvarmistuskäytäntöjä.
- Laadunvarmistuskäytäntömme kattavat **kaikkien muiden kuin Aimon tukkutuotteidemme** mikrobiologisen **sekä** kemiallisen laadun raaka-aineista lopputuotteisiin. **Aimon tukkutuotteiden valmistajat kattavat niiden laadunvarmistuksen.**
- Seuraamme tuotteidemme laatua koko niiden markkinoillaoloajan. **Aimon tukkutuotteiden laatua seuraa niiden valmistaja.**
- 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 **kaikille toiminnoille** vuosittaiset mitattavat **tavoitteet** elintarviketurvallisuudelle, laadulle **sekä raaka-aine- ja ruokahävikille**.
- 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.



12.3.2024

23900 JOHT Elintarviketurvallisuus- ja laatupolitiikka