



POLITYKA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI	Data wydania:	30.06.2021
	Wersja:	3

Misją działalności firmy PRIMAVIKA Zakład Produkcyjny w Lutomiu jest produkcja i sprzedaż past, pasztetów, kremów orzechowych wegetariańskich oraz dań obiadowych wegańskich i bezglutenowych oraz produktów ekologicznych.

Wdrożenie i efektywne funkcjonowanie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z wymaganiami: IFS FOOD -wersja 7 oraz Codex Alimentarius ma na celu dalszy wzrost zaufania klientów, doskonalenie jakości oraz wzrost świadomości i odpowiedzialności pracowników, wdrożenie Kultury bezpieczeństwa żywności.

Zobowiązujemy się do produkcji wyrobów zgodnych z wymaganiami przepisów prawa oraz oczekiwaniami i wymaganiami klientów. Bezpieczeństwo zdrowotne naszych wyrobów zapewniamy poprzez przestrzeganie zasad GMP i GHP oraz analizowanie zagrożeń i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w całym cyklu technologicznym od przyjęcia surowca do dostarczenia wyrobu do klienta.

Politykę jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego zamierzamy realizować poprzez wytyczenie następujących celów operacyjnych których realizację będziemy nadzorować w trakcie auditów wewnętrznych oraz przeglądów systemu:

- Jasne określenie potrzeb i oczekiwań Klientów
- Świadczenie fachowych porad i wskazówek dotyczących oferowanych wyrobów
- Ciągłe dostosowywanie naszych wyrobów do wymagań klienta
- Minimalizacja niezgodności wyrobów i reklamacji klientów
- Stałe, systematyczne podwyższanie kwalifikacji pracowników
- Doskonalenie reżimu sanitarno-higienicznego w procesie produkcji
- Stała troska o zapewnienie odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny pracy
- Stałe monitorowanie oddziaływania na środowisko

Najwyższe kierownictwo zobowiązuje się do spełnienia wymagań i ciągłego doskonalenia skuteczności systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Zobowiązujemy pracowników zakładu do dołożenia wszelkich starań, aby urzeczywistnić Politykę Jakości bezpieczeństwa zdrowotnego oraz osiągnąć wytyczone cele.