




| | | | |
|---|---|---------------|------------|
|  - <i>Wiesz co jesz!</i> | Polityka jakości i bezpieczeństwa żywności | Data wydania: | 08.12.2023 |
| | | Wersja: | 4 |

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 8 oraz Codex Alimentarius ma na celu dalszy wzrost zaufania klientów, doskonalenie jakości wyrobów oraz wzrost świadomości i odpowiedzialności pracowników poprzez wdrożenie m.in. kultury bezpieczeństwa żywności.

Mając na uwadze, iż rozwój naszej firmy zależy od satysfakcji naszych Klientów, zobowiązujemy się do produkcji autentycznych wyrobów o wysokiej i stabilnej jakości, bezpiecznych dla zdrowia konsumenta, przy zachowaniu reżimów sanitarnych, higienicznych i technologicznych zgodnych z wymaganiami obowiązujących przepisów prawnych. Bezpieczeństwo zdrowotne zapewniamy poprzez przestrzeganie zasad GMP i GHP oraz analizowanie zagrożeń i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w całym cyklu technologicznym - od przyjęcia surowców do wydania wyrobu gotowego do klienta.

Politykę bezpieczeństwa żywności zamierzamy realizować poprzez wytyczenie następujących celów strategicznych, jakościowych których realizację będziemy nadzorować w trakcie auditów wewnętrznych oraz przeglądów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności:

- Etyczne postępowanie w biznesie,
- Jasne określenie potrzeb i oczekiwań klientów,
- Ciągłe dostosowywanie naszych wyrobów do wymagań klienta,
- Minimalizacja niezgodności wyrobów i reklamacji klientów,
- Zapewnienie stabilizacji dostaw surowca w celu optymalizacji możliwości produkcyjnych,



| | | | |
|---|---|---------------|------------|
|  - <i>Wiesz co jesz!</i> | Polityka jakości i bezpieczeństwa żywności | Data wydania: | 08.12.2023 |
| | | Wersja: | 4 |

- 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,
- Włączenie pracowników w realizację Kultury Bezpieczeństwa Żywności.
- Zrównoważony rozwój produktów oraz przedsiębiorstwa zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych.

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 i bezpieczeństwa żywności i osiągnąć wytyczone cele.