

BRØDRENE SPERRE AS

POLICY FOR MATTRYGGHET OG KVALITETSARBEID

Vi har retningslinjer for mattrygghet og kvalitet. Disse er ett viktig verktøy for å sikre at vi produserer varer med riktig kvalitet og høy standard.

Slik blir vi den foretrukne samarbeidspartner for våre kunder.

Vi leverer varer og tjenester etter våre standarder for mattrygghet og kontroll, og etter kundens spesifikasjoner. Alt vi gjør er i henhold til lokale, nasjonale og internasjonale regler for produksjon av mat, HMS og sosiale og etiske forhold.

Våre kunder og andre som direkte eller indirekte er involvert i våre aktiviteter (vår kontekst) skal gjøres kjent med vår målsetting om å følge gjeldende regelverk og krav i de standarder som ligger til grunn for vår produksjon. Det gjelder for bærekraft og sporbarhet, trygghet og sikker mat, og å ta vare på våre ansatte.

For å oppnå dette er vi avhengig av et godt implementert internkontrollsystem. Systemene beskriver vår produksjon og produksjonslinjer, samt våre prosedyrer for å tilfredsstille krav i regelverk og standarder. Systemet reflekterer også vår kompetanse, og prinsipper for opplæring og oppfølging av de ansatte.

God kultur for mattrygghet oppnås ved å følge trygge arbeidsrutiner og prosedyrer som er utviklet med en effektiv HACCP analyse, opplæring og erfaring.

Vi har utarbeidet et robust HACCP system med grundige HACCP analyser for alle matrelaterte prosesser. Alle grunnforutsetninger blir ivaretatt vha. instruksjoner og registreringer. Vi overvåker alle deler av produksjonsprosessen.

Brødrene Sperre AS arbeider kontinuerlig med forbedring, og vi bruker alle muligheter til å utvikle og fornye oss. Selskapets styre er ansvarlig for å sikre målsettingen i denne kvalitetspolitikken. Dette gjøres blant annet ved å legge til rette for kvalitetsarbeid, og ved støtte og verdsettelse av dette arbeidet.

Ledelsens gjennomgang blir utført årlig ila januar, samtidig som denne policyen med mål og måloppnåelse evalueres.

MÅLSETTINGER :

2020

- Vi skal opprettholde alle sertifiseringer MSC og FSSC 22000.
- Vi skal forbedre våre resultater etter interne og eksterne revisjoner. Resultatene skal evalueres og følges opp av ledergruppen.
- Vi skal ha gjennomgang av krav til mattrygghet, inkludert forståelse og bruk av internkontrollsystemet, med alle avdelingsledere minst 2 ganger årlig.
- Vi skal gjøre våre omgivelser kjent med vår policy.
- Vi skal oppgradere og utvikle vårt HMS internkontrollsystem for å kunne dokumentere vår holdning og etterkommelse av krav til sosial og etisk ansvar for våre ansatte og omgivelse, gjerne i hht. Sedex – sertifisering og evt. andre internasjonale retningslinjer.
- Vi skal kunne dokumentere ift krav for kvalitet og matproduksjon fra myndigheter og kunder rundt om i verden.
- Vårt internkontrollsystem er i kontinuerlig oppgradering, og alt ift. internkontroll og avvik skal arkiveres her.