

# Elintarviketurvallisuus- ja laatupolitiikka

## LYHYESTI

- Sitoudumme noudattamaan sovittuja standardeja ja asiakkaidemme vaatimuksia
- Varmistamme aina tuotteidemme turvallisuuden ja laadun
- Tiedämme tuotteidemme ja raaka-aineiden alkuperän
- Olemme sitoutuneet toiminnan jatkuvaan parantamiseen
- Viestimme aktiivisesti sekä sisäisesti että ulkoisesti

Kruunu Herkku valmistaa Juvan tuotantolaitoksessa valmisruokia foodservice-asiakkaille, keskusliikkeille ja sitä kautta yksityisille kuluttajille. Noudatamme toiminnassamme lainsäädännön ja elintarviketurvallisuusjärjestelmä FSSC 22000:n sekä asiakkaidemme asettamia vaatimuksia. Otamme elintarviketurvallisuuden huomioon kaikessa päätöksenteossa ja haluamme varmistaa, että valmistamamme tuotteet säilyvät hyvänlaatuisina ja turvallisina nauttia viimeiseen käyttöpäiväänsä saakka.

## OMAVALVONTA JA RAAKA-AINEET

Oma- ja ulkovalvontajärjestelmämme perustuu HACCP-järjestelmään, tukiohjelmiin ja hyviin tuotantotapoihin. Olemme tunnistaneeet tuotantoprosessimme mahdolliset mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaaratekijät. Niiden pohjalta olemme määrittäneet ohjeavot, joilla prosessi pidetään hallinnassa. Raaka-aineet ostamme luotettavilta yhteistyökumppaneilta ja pyrimme arvioimaan toimittajiemme suorituskykyä aktiivisesti. Meillä on toimintatavat ruokasabotaasien ja raaka-aineiden väärennösriskien tunnistamiseksi, riskin arvioimiseksi ja estämiseksi.

## UHAT JA MAHDOLLISUUDET

Olemme luoneet prosessit tuotteiden takaisinvento- ja testaamiseksi elintarviketurvallisuuteen liittyviä hätätilanteita säännöllisesti. Tarkastelemme säännöllisesti toimintaympäristöämme ja sidosryhmiin liittyviä uhkia ja mahdollisuuksia. Tiloja ja toimintaa arvioidaan säännöllisesti sisäisillä ja ulkoisilla auditoinneilla. Lisäksi seuraamme asiakas- ja kuluttajapalautteita ja teemme niiden perusteella tarvittaessa kehitystoimenpiteitä. Koulutamme henkilöstöä säännöllisesti elintarviketurvallisuuteen ja laatuun liittyvissä asioissa, sekä kannustamme tekemään niihin liittyviä havaintoja.

## TAVOITTEET

1. Pitää asiakasreklamaatioiden määrä alhaisena
2. Välttää vakavat reklamaatiot kokonaan
3. Taata tuotteiden säilyminen hyvänä ja turvallisena viimeiseen käyttöpäivään
4. Pitää toimitilat puhtaina
5. Rohkaista henkilöstöä tuomaan epäkohdat esiin

## VIESTINTÄ

Viestimme aktiivisesti sekä sisäisesti että ulkoisesti elintarviketurvallisuuteen ja laatuun liittyvistä asioista. Näin varmistamme, että kaikilla työntekijöillä, asiakkailla ja yhteistyökumppaneilla on selkeä ja yhtenäinen käsitys laatupolitiikasta.

Hyväksytty johtoryhmässä 20.11.2024.  
Yrityksen johto sitoutuu edellä mainittuihin asioihin.

Toimitusjohtaja  
Ina Immonen

