

ISO 22000:2005



For smakens skyld!

Toma Mat AS

Tittel: Politikk for næringsmiddeltrygghet

Nr.: GE-F-01.5.2

Arkiv: <P:\VIS- ISO 22000\Dokumenter\GE-F Generelt, formular\GE-F-01.5.2 Politikk for næringsmiddeltrygghet..doc>

Dato 01.09.2010

Side 1 av 1

Utarbeidet av MJF

Revisjon: 01

Rev. Dato: 17.04.10

Godkjent: RMS

Trygg Mat - Kvalitetspolitikk

Toma Mat AS har som mål å utvikle, produsere og markedsføre trygge produkter med planlagt jevn kvalitet på en kostnadseffektiv måte. Med fokus på næringsmiddeltrygghet og sikker produksjon gjennom framstillingen av våre produkter.

Vi skal oppfylle kundenes krav, forventninger og behov. Det forutsetter at vi leverer produkter som er i overensstemmelse med definerte spesifikasjoner, til avtalt tid, i riktig antall og til riktig pris. Dette skal vi oppnå ved kontinuerlig å vedlikeholde og forbedre vårt kvalitetssystem, som er lagt opp etter ISO 22000:2005 standarden. Dette skal også styre arbeidet med helse, miljø og sikkerhet (HMS), slik at vi etterlever lover og forskrifter.

Toma Mat forplikter å produsere tryggmat. Næringsmiddeltrygghet skal ha fokus i alle avdelinger og hos alle våre ansatte. Næringsmiddeltrygghet skal være forankret i Toma Mat sine foretningsmål.

Våre kvalitetsambisjoner skal være retningsgivende for våre egne ansatte, og være en av de viktigste oppgaver for bedriftens ledelse.

Vi skal arbeide aktivt for å skape et godt samarbeid med alle våre råvareleverandører, for å sikre at våre kvalitetsmålsetninger og krav fra næringsmiddelmyndighetene blir opprettholdt. Videre vil vi legge vekt på å skape og vedlikeholde et godt samarbeidsmiljø i bedriften og med våre omgivelser.

Ansaret for å forebygge feil og sikre feilfrie leveranser er lagt til avdelingene, og hver enkelt ansatt er ansvarlig for kvaliteten av sitt arbeid. Avvik skal følges opp og korrigeres, dette danner grunnlag for forbedringene ved Toma Mat.

Høy faglig standart er en forutsetning for å oppnå våre kvalitetsmål, og bedriften skal kontinuerlig arbeide for å øke de ansattes kompetanse gjennom opplæring, trening og informasjon.