

Kvalitet och livsmedelssäkerhetspolicy		
Ansvarig för framtagning: Kvalitetsansvarig	Ansvarig för uppdatering: Kvalitetsansvarig	
Godkänd av: VD	Gäller från: 2020-06-08	Senast uppdaterad: 2023-07-18

Kvalitet och livsmedelssäkerhetspolicy

Syfte

Delibake är ett modernt och högeffektivt industribageri för småkakor och kondisprodukter. Vår kvalitets- och livsmedelssäkerhetspolicy klargör hur vi skall gå till väga för att:

- producera säkra, tillförlitliga, lagliga och hållbara produkter, samt,
- tillgodose ansvaret mot kunderna och erbjuda produkter som tillfredsställer de förväntningar som konsumenterna, kunder och myndigheter har gällande kvalitet och livsmedelssäkerhet.

Detta ska uppnås genom att vi aktivt jobbar med vår livsmedelssäkerhetskultur som bygger på:

1. **Starkt ledarskap**
2. **Ledningens engagemang**
3. **Motivation**
4. **Kompetensuppbyggnad**
5. **Engagerade medarbetare**
6. **Kvalitetsmedvetande**
7. **Öppen och tydlig intern och extern kommunikation**
8. **Ständig förbättring av ledningssystem**

Ansvar

Företagsledningen har den övergripande ansvaret för produktens säkerhet, tillförlitlighet, lagenlighet/myndighetskrav samt de kundkrav som ställs på livsmedelssäkerhet och kvalitet. Företagsledningen ansvarar också för att kvalitets- och livsmedelssäkerhetspolicyerna är kommunicerade externt via hemsida och att vi har vår personals förståelse och respekt för denna.

Våra principer

- Utveckla medarbetarnas kompetens och ge medarbetarna förutsättningar att uppnå sina mål.
- Genom att motivera våra medarbetare ska vi säkra en ökad förståelse för kvalitet och ansvar för eget arbete med hjälp av bland annat vårt kvalitetssystem Deliway.
- Genom effektiv intern kommunikation och utbildning ska vi hjälpa medarbetare att förstå sin roll och sitt ansvar i det dagliga arbetet med att skapa kvalitetsresultat. Vi ser vikten av deras feedback när det gäller livsmedelssäkerhetsrelaterade frågor och vi tar till vara på den när vi gör våra Q-ronder. Q-ronder dokumenteras och kommuniceras till berörda personer.
 - Genom en effektiv extern kommunikation ska vi säkra ett gott förhållande till våra leverantörer, kunder och övriga intressenter.
 - Våra kunder och leverantörer ska känna sig trygga i att vi strävar mot ett hållbart samhälle både vad gäller miljö som sociala faktorer. Vi tar ansvar för vår personal och deras arbetsmiljö. Vi tar avstånd mot diskriminering och tillämpar lagar för branschen.
 - Genom att aktivt arbeta med HACCP skall vi säkerställa en optimal livsmedelssäkerhet på samtliga produkter.
 - Vi ska säkra att Delibake i Örebro AB framställer produkter som stämmer överens med våra specifikationer och att produkterna inte kommer till försäljning innan godkänd kvalitet uppnås.
 - Vi ska följa gällande lagar och förordningar
 - Vi ska utveckla vårt företag genom att arbeta med ständiga förbättringar.
 - Vi ska arbeta utifrån ett processinriktat arbetssätt och med ett riskbaserat tänkande.
 - Förbättringar och åtgärder rörande livsmedelssäkerhet och kvalitet ska mätas och följas upp.