

Produktsicherheitsrichtlinie

Einführung

Als Hersteller von Produkten für Lebensmittel und Futtermittel sind wir uns unserer Verantwortung für die Produktesicherheit und die Qualität bewusst.

Mitgeltend sind nebst unserer Vision, Leitbild, Unternehmenspolitik und den gesetzlichen sowie anderen mit Interessengruppen vereinbarten Forderungen in Bezug auf Qualität und Produktesicherheit, verschiedene Labelanforderungen u.a. Bio, RSPO, V-Label (Vegan), Suisse Garantie, IP-SUISSE, Kosher, Halal (HAS 23000), Rainforest Alliance.

Zum Erreichen der Qualitäts-/Produktesicherheitsziele unterhält die Florin AG einen GFSI-Standard. Dieser beinhaltet die Umsetzung folgender Konzepte: Food Fraud (VACCP), Food Defense und HACCP. Das Produktesicherheitsteam (LMS-Team) ist für deren Umsetzung verantwortlich.

Umfang

Wir bevorzugen Lieferanten, die die in dieser Richtlinie aufgeführten Prinzipien ebenfalls in ihrem Betrieb umsetzen. Bestenfalls hinterlegt mit einer GFSI-Zertifizierung.

Prinzipien

1 Qualifikation und Kompetenz

Die Anforderungen und die Zusammensetzung des LMS-Teams sind im HACCP-Konzept festgelegt. In internen und externen Audits wird die Produktesicherheit auf ihre Konformität überprüft.

2 Verantwortung und Zuständigkeit

Die Verantwortung und Zuständigkeiten sind im Organigramm und in den Stellenbeschrieben festgelegt.

3 Rohstoffe

Mit dem Einsatz von ausgewählten, spezifizierten und sicheren Rohwaren schaffen wir die Voraussetzungen für die Erfüllung der hohen Qualitäts-, Produktesicherheits- und Nachhaltigkeitsansprüche unserer Kunden. Mittels Eingangskontrollen, definiertem Monitoringplan sowie unserer Beschaffungsrichtlinie wird dies sichergestellt.

4 Produktionsprozesse / Umgebung / GHP

Mit ergänzenden Präventivprogrammen (PRP und operatives Präventivprogramm oPRP) zur Lenkung der Gefahren sowie automatisierten und überwachten Produktionsprozessen wird die hohe Qualität aufrechterhalten und kontinuierlich verbessert. Dadurch sind auch die Bedingungen zur Produktion von Labelprodukten geschaffen.

Die Arbeitsumgebung und die technische Ausrüstung sind für die Herstellung der definierten Anforderungen der jeweiligen Produktgruppen geeignet.

5 Verpackung, Lagerung, Versand

Es werden nur Verpackungen verwendet, die den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmitteldirektkontakt erfüllen. Für Lagerung und Versand bestehen Vorschriften, die die Produktesicherheit, die Produktequalität, die Rückverfolgbarkeit, sowie die Labelanforderungen erfüllen.

Muttenz, im Mai 2023