



ISO 14001  
ISO 22000

## LIHATUKKU VEIJO VOTKIN OY

Vanha Talvitie 8  
00580 HELSINKI  
Puh. 774 33 44

Versio 1.1  
10.2.2018

## 1. JOHDON VASTUU

### 1.1 LIHATUKKU VEIJO VOTKIN OY:N TUOTETURVALLISUUS- JA YMPÄRISTÖPERIAATTEET (30.5.2018)

Elintarvikkeita valmistaessamme (lihat, lihajalosteet, valmisruoat), tuotekehittelyssä ja koko laitoksen toiminnassa otamme huomioon ympäristöasioiden kehittämisen SFS-ISO 14001 periaatteiden mukaisesti sekä tuoteturvallisuusnäkökohdat HACCP –periaatteiden mukaisesti. Toimintamme perustuu alalle kuuluvaan lainsäädäntöön, ympäristönsuojeluun sitoutumiseen sekä ympäristön pilaantumisen ehkäisyyn: kiinnitämme erityistä huomiota tehdasalueemme hajuhaittojen ja liikenteen kontrolloimiseen sekä siisteyteen. Täytämme aina viranomais- sekä asiakasvaatimukset.

FSSC 22000 -järjestelmällä hallitsemme **elintarvikkeen** terveydelliset riskitekijät tunnistamme tuotantoprosessin kohdat, joissa tuotteeseen voi muodostua mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen vaaratekijä. Tunnistetuille kohdille määrittelemme ohjeavot, joiden puitteissa prosessin tulee pysyä ollakseen hallinnassa.

Jatkuvalla toiminnan parantamisella ja tehostamisella ympäristönsuojelun tason parantamiseksi pyrimme tuottamaan asiakkaillemme mahdollisimman vähän ympäristöä rasittavia elintarvikkeita. Kehitystyömme perustuu toimintamme koko tuotantolaitoksemme ympäristönäkökohdille ja niiden hallinnalle.

Keskeiset päämäärämme ovat:

- säilyttää käsittelemämme elintarvikkeiden laatu hyvänä ja terveydelle turvallisena asiakkaille saakka
- korkeatasoisen hygienian toteutuminen oikeilla työtavoilla, seurannalla ja jatkuvalla koulutuksella
- pienennämme asiakasreklamaatioiden määrää
- pienennämme kuluttamamme energian ja veden kulutusta sekä syntyvien jätteiden määrää
- pyrimme välttämään asiakkaille syntyvää jätekuormaa asiakkaiden tarpeet huomioiden
- parannamme työn turvallisuutta ja työssä viihtymistä

Tuoteturvallisuus- ja ympäristöperiaatteet viestitään kaikille organisaatiotasolle, sitä toteutetaan ja ylläpidetään.

Jatkuvat prosessin seuranta, nopea reagointi, ajankohtaisen palautteen antaminen, virheiden ennalta ehkäiseminen ovat perusta toiminnan tehostamiselle ja tuoteturvallisuuden toteutumiselle.

Asmo Votkin