

# KVALITETSPOLICY BAXT GRUPPEN

Vi skal betjene våre kunder med matvarer som er trygge og som innfrir våre egne og kunders forventninger til kvalitet. Produktene skal være underlagt gode rutiner for kvalitetskontroll i alle ledd.

Vi skal til enhver tid følge gjeldende lover og regler i all samhandling med kunder, ansatte, leverandører og andre partnere.

Kvalitetsarbeidet er et kjerneområde i virksomheten som skal bidra til å oppfylle markedets forventninger til oss og til å gjøre oss til en god arbeidsplass.

Ledelsen har det overordnede ansvaret for at kvalitetspolitikken er kjent, forstått og etterlevd av alle ansatte, og sørger for nødvendig opplæring, ressurser og mål for kvalitet og matsikkerhet. Alle ansatte har ansvar for å følge gjeldende rutiner, rapportere avvik, og bidra aktivt til forbedringer i kvalitet og matsikkerhetskulturen.

Konkret forplikter vi oss til;

- å arbeide forebyggende gjennom et levende kvalitetssystem etter FSSCC 22000 standard, som kontinuerlig revideres og forbedres
- å formidle nødvendig informasjon og gi god opplæring til ansatte om matsikkerhetsarbeidet. Til dette skal virksomheten ha tilstrekkelig ressurser og kompetanse
- å gjennomføre risikoanalyser, interne revisjoner og ledelsens gjennomgåelse for å sikre at systemet er effektivt og oppdatert
- å overvåke leverandører og råvarer slik at produkter er sikre, sporbare, ekte og i samsvar med spesifikasjoner
- å håndtere kundeklager og avvik på en strukturert måte for å hindre gjentakelse og styrke kundenes tillit.
- å utarbeide, og følge opp resultater av, konkrete målsetninger for Kvalitet. Dette skal formidles til ansatte på personalmøter og ellers løpende gjennom året.

Lars Mølbach  
Adm. Direktør