

Reinin Lihan elintarviketurvallisuuspolitiikka

Pieni liha-alan artesaaniyritys, Reinin Liha, on osa Kesko Oyj:n kuuluvaa Kesproa. Kespro on foodservice -toimialan johtava tukkukauppa Suomessa. Reinin Liha toimii itsenäisenä yrityksenä tuottaen ensiluokkaisia tuoreita lihatuotteita asiakkaille, vaalien kokonaisvaltaista laatua ja hyvää henkilökohtaista palvelua ennen määrää.

Elintarviketurvallisuuden ja laadunvalvonnan pohjana on HACCP:iin perustuva kattava omavalvontajärjestelmä sekä FSSC 22000 elintarviketurvallisuusjärjestelmä seuranta- ja työhjeistuksineen. Noudatamme toiminnassamme lainsäädännön ja elintarviketurvallisuusjärjestelmä FSSC 22000:n sekä asiakkaidemme asettamia vaatimuksia. Olemme kehittäneet työskentely- sekä laadunvarmistusmenetelmiä yhdessä viranomaisten sekä ulkopuolisten asiantuntijoiden kanssa ja kehitämme jatkuvasti toimintaamme yhdessä yhteistyökumppaneidemme kanssa.

Elintarviketurvallisuus muodostuu yrityksessämme useista eri tekijöistä. Merkittävimpinä niistä olemme listanneet raaka-aineet, tuotantotekniikan ja tuotannon valvonnan sekä henkilökunnan osaamisen.

- Raaka-aineiden osalta pyrimme tekemään pitkäaikaisia sopimuksia luotettavien yhteistyökumppanien kanssa ja kehittämään toimintaamme yhdessä.
- Tuotantotiloja kehitetään jatkuvasti niin että siellä pystytään valmistamaan tuotteet asiakastarpeiden mukaisesti. Tiloja ja toimintaa arvioidaan säännöllisillä sisäisillä ja ulkoisilla auditoinneilla.
- Henkilökunnalla on vahva osaaminen, joka perustuu aikaisempaan koulutukseen, perehdytykseen ja työssä oppimiseen sekä työtehtävien mukaiseen lisäkoulutukseen.

Yhteiset elintarviketurvallisuuspäämäärämme ovat:

- Toimia vastuullisesti ja toimittaa laadukkaita ja turvallisia tuotteita. Jokaisella työntekijällämme on vastuu huolehtia elintarviketurvallisuusohjeiden noudattamisesta kaikessa työskentelyssä.
- Tunnistaa toimintaamme liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehtia niiden hallinnasta ja ennaltaehkäisystä. Jokaisella työntekijällämme on oikeus ja velvollisuus havainnoida työskentely-ympäristöään ja raportoida mahdollisista kehitysehdotuksista.
- Tunnistaa sidosryhmiemme muuttuvat tarpeet ja tarjota kohdennettuja ratkaisuja näihin tarpeisiin. Keinot oppia, innovoida ja uudistua mahdollistavat jatkuvan parantamisen.
- Kehittää jatkuvasti henkilöstön laatuun ja elintarviketurvallisuuteen liittyvää ymmärrystä ja osaamista toimia. Seuraamme aktiivisesti toimintamme mittareita ja pyrimme jatkuvasti kehittämään edelleen.

Elintarviketurvallisuuspolitiikka on hyväksytty Reinin Lihan johtoryhmässä. Viestimme avoimesti laatu- ja elintarviketurvallisuusasioista sisäisesti ja ulkoisesti. Elintarviketurvallisuuspolitiikka on sidosryhmiemme saatavilla.