



## POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Celem Jantar Sp. z o.o. ZPZ STOLON, producenta suszu ziemniaczanego, jest zaspokojenie potrzeb i spełnienie oczekiwań Klientów przez dostarczanie wyrobów o wysokiej jakości, bezpiecznych dla zdrowia i legalnych.

Politykę bezpieczeństwa żywności w naszej firmie realizujemy poprzez :

- produkcję i dostarczanie wyrobów wysokiej jakości, spełniających najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości oraz wymagania prawne,
- identyfikację i zaspokajanie potrzeb klientów,
- przyjmowanie przez wszystkich pracowników odpowiedzialności za jakość oraz bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych wyrobów,
- komunikację wewnętrzną i zewnętrzną mającą na celu wymianę informacji, o zagrożeniach dla bezpieczeństwa i jakości produktów w łańcuchu żywnościowym,
- zapewnienie zasobów dla jakości i bezpieczeństwa żywności poprzez wdrażanie oraz rozwój nowoczesnych technik i technologii produkcji, podnoszenie świadomości i zarządzanie ryzykiem,
- wspieranie przez najwyższe kierownictwo działań na rzecz kultury bezpieczeństwa i jakości żywności poprzez utrzymanie wśród wszystkich pracowników świadomości i zaangażowania w bezpieczną produkcję żywności
- działania na rzecz zapobiegania marnotrawieniu żywności poprzez ograniczenie strat produkcyjnych i marnowania żywności

System zarządzania bezpieczeństwem żywności działa zgodnie z wymaganiami programu FSSC 22000, opartego o wdrożenie i utrzymanie zasad HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny), opisanych w Kodeksie Żywnościowym.

Jego bieżące i okresowe oceny służą jego aktualizacji i doskonaleniu.

Słupsk, dnia 2024-08-12

Prezes Zarząd  
Lucyna Wojczuk