

## 1.5 Tuoteturvallisuudenperiaatteet (23.1.2024)

Periaatteenamme on tuottaa ja myydä elintarvikkeet asiakkaille laadukkaina ja terveydelle turvallisena. Tuotanto prosessimme on suljettuun kiertoon perustuva ASC kirjoloheen viljely, jossa kuormitamme luontoa mahdollisimman vähän. Kierrätämme ja puhdistamme käyttämämme veden, kestävyys kasvattamisessa ja tuotannossamme on pääperiaate. Optimoimme tuotantopanosten käytön niin, että mitään ei mene hukkaan tai valu luontoon. Hyödynnämme koko kalasta saatavat sivuvirrat ja jakeet joko itse tai yhteistyökumppaniemme kanssa siten, että mitään ei heitetä jätteeksi.

Sitoudumme täyttämään ja noudattamaan viranomaisohjeita ja lainsäädännön vaatimukset sekä vastaamaan välittömästi asiakkailta tuleviin elintarviketurvallisuuteen liittyviin kysymyksiin. Panostamme hyvään viranomaisyhteistyöhön. Tavoitteenamme on erinomainen asiakaskokemus ja työskentelemme jatkuvasti sen parantamiseksi. Kuuntelemme asiakkaidemme tarpeita ja ideoita jatkuvalla kommunikoinnilla monissa eri kanavissa.

IFS -tuoteturvallisuuden hallintajärjestelmällä tunnistetaan elintarvikkeen terveydelliset riskitekijät sekä tuotantoprosessin kohdat, joissa tuotteeseen voi muodostua mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen vaaratekijä. Tunnistetuille riskeille on ohjearvot, joiden puitteissa prosessin tulee pysyä. Tunnistettuja riskejä seurataan määritellyn mallin mukaisesti. Tekijöille on määritetty korjaavat toimenpiteet. Korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään välittömästi, mikäli ennalta määritellyt raja-arvot ylittävät ohjearvot. Raaka-aineiden aitous varmistetaan sillä, että kaikki käsittelemämme kala on omasta kasvattamosta. Muiden raaka-aineiden aitous varmistetaan aina spesifikaatiolla ja tuntemalla toimittaja

Yritys viestii sisäisesti, että ulkoisesti elintarviketurvallisuusasioista. Ulkoisen viestinnän kohderyhmiä ovat toimittajat, kauppa ja muut tuotteiden myyjät sekä kuluttaja-asiakkaat. Viestintä tapahtuu sähköpostilla, asiakaskirjeillä sekä yhtiön kotisivujen kautta. Yhtiö voi käyttää viestinnässä myös sosiaalisen median kanavia.

IFS tuoteturvallisuuden hallintajärjestelmän avulla;

- parannetaan tuoteturvallisuutta
- luodaan perusta laadunkehittämistyölle
- tehostetaan toimintaa
- optimoidaan valvontaresurssien käyttö
- hyödynnetään nopeasti ajankohtaiset palautteet
- ennaltaehkäistään virheet
- parannetaan työtyytyväisyyttä, asiakastytyväisyyttä sekä yrityksen imagoa

Tavoitteemme tuoteturvallisuuteen liittyvissä asiakasreklamaatioissa on nolla.

Tavoite prosessissa olevien poikkeamatilanteiden määrälle on nolla.

Tavoite arvo laboratoriotutkimukseen perustuvaan tuotteiden laadun arviointiin viimeisenä käyttöpäivänä on hyvä / välttävä.

Näillä toimilla vaikutetaan tuoteturvallisuuteen ja tuloksena on yrityksen toiminnan jatkuva parantaminen, turvalliset tuotteet, tyytyväiset asiakkaat ja parempi tulos. Asiakastytyväisyyttä mitataan kolmen vuoden välein tehtävällä kyselyllä. Toimilla ylläpidämme hyvää elintarviketurvallisuuskulttuuria sekä luomme sille tavoitteet sekä mittarit, joilla seuraamme elintarviketurvallisuuskulttuurin kehittymistä

Ympäristöasiat ovat tärkeitä kalankasvatuksessa ja yhä suuremman kiinnostuksen kohde. Ekologisesti tuotetun kalan kysyntä kasvaa nopeammin kuin kalan kokonaiskysyntä. Asiakkaat ovat yhä valveutuneempia ja ekoloogisuus vaikuttaa ostopäätöksiin. Kestävä kehitys ja kestävä kalankasvatus (ASC standardin mukaan) on keskeinen kilpailutekijämme. Myöskin vastuullisuus asiat ovat tänä päivänä tärkeitä, yrityksemme on sitoutunut toiminnassamme aina näihin ja sidosryhmiltä tuleviin vaateisiin.

Toiminnassamme otamme huomioon eettiset vastuut kuten työntekijöiden yhdenvertaisuus, työehtosopimukset sekä työskentely olosuhteiden turvallisuus. Epäkohtiin puututaan välittömästi.

Yrityksen johto sitoutuu edellä mainittuihin asioihin.

Jussi Mekkonen  
Toimitusjohtaja  
Finnforel Oy