POLICY FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

JFC NORDEN (Sweden) AB är medvetna om att hänsyn för livsmedelssäkerhet är en väsentlig och fundamental del av vår affärsverksamhet.

Vi är medvetna om att vissa av våra procedurer har en påverkan på livsmedelssäkerhet och kvalitet och är till fullo förpliktigade på varje nivå i vår organisation för att uppnå fortlöpande förbättringar i vår prestanda och varthelst möjligt förbättra produktkvalitet och livsmedelssäkerhet.

Företaget åtar sig att implementera, förvalta och upprätthålla ett ledningssystem som uppfyller kraven för ISO 22000 för livsmedel och associerade förpackningsprodukter.

Våra metoder och procedurer som del av detta ledningssystem inkluderar;

- Efterlevnad av ISO 22000-standarden

- Vi är förpliktigade till att säkerställa att vår organisation tillhandahåller säkra och lagliga produkter, och att vi efterlever tillämpbar reglering, lagstiftning och övriga krav (kunders krav inkluderat)

För att säkerställa att vårt ledningssystem fortsätter att vara effektivt och att våra mål nås, så sätter vi upp och mäter oss mot kvalitetsmål, och låter vårt ledningssystem undergå interna och externa revisioner och granskningar vilka båda formellt tas upp för diskussion på styrelsenivå.

Som General Manager tar jag fullt ansvar för att säkerställa att denna policy är kommunicerad och implementerad i hela organisationen och till övriga berörda parter. Detta kommer att uppnås vid introduktion av ny personal, pågående träning och dess förståelse kommer att verifieras vid regelbundet återkommande interna revisioner av vårt ledningssystem.

福原 準

Godkänd av

Hitoshi Fukuhara

General Manager
JFC NORDEN (Sweden) AB

7 december 2018

FOOD SAFETY POLICY

JFC NORDEN (Sweden) AB recognizes that concern for food safety is an integral and fundamental part of our business.

We are aware that some of our operations have an impact on food safety, quality and are fully committed at every level of the organization to achieving continuous improvements in our performance and wherever possible improving product quality and food safety.

The company undertakes to implement, manage and maintain a management system that is compliant to ISO 22000 for food and associated packaging products.

Our practices and procedures as part of this management system include;

- Adherence to the ISO 22000 standard

- We are committed to ensuring that our organization provides safe and legal products and are compliant to applicable regulations, legislation and other requirements, including customers

To ensure that our management system remains effective and our goals are achieved, we set and measure ourselves against quality targets, and subject our management system to regular internal and external audits and review both of which are formally discussed at Board level.

As General Manager I take full responsibility to ensure that this policy is communicated and implemented throughout the organization and any other interested parties. This will be achieved during induction, on-going training and its understanding verified during periodic internal audits of our management system.

福原 準

Approved by

Hitoshi Fukuhara

General Manager
JFC NORDEN (Sweden) AB

7th December 2018