



VASTUULLISTA KALAA, NYT JA TULEVAISUUDESSA

ELINTARVIKETURVALLISUUS- JA LAATUPOLITIikka

”Käsityö, vastuullisuus, laatu ja syvä asiakasymmärrys ovat asioita, jotka ovat kaiken toimintamme ytimessä.”

Me erikssonilaiset olemme intohimoisia kalaihmissä, ja missionamme on innostaa kaikkia muitakin valmistamaan parhaat kala-annokset! Kala-alan ajatusjohtajuus on kirkastunut ammatti-identiteetiksemme, jota vaalimme ja vahvistamme muun muassa kouluttautumalla, verkostoitumalla sekä viranomaisyhteistyön avulla. Erikssonilaisuus on mielenala, asenne ja tunne.

Jotta me voimme tarjota asiakkaillemme ensiluokkaisia kala- ja äyriäistuotteita, elintarviketurvallisuus ja laatu edellyttävät huomiota useisiin eri tekijöihin. Merkittävimpiä ovat raaka-aineet, tuotannon ja tuotantotekniikan valvonta, sekä henkilöstön ammattitaito. Elintarviketurvallisuus ja laatu ovat keskeisiä elementtejä liiketoimintasuunnitelmassamme, ja siksi ne ovat kiinteästi integroitu päivittäiseen toimintaamme. Tavoitteenamme on, että elintarviketurvallisuuskulttuuri on osa jokaisen Erikssonilaisen arkipäivää.

Laadunseurannan pohjana toimii HACCP:iin perustuva laaja omavalvontajärjestelmä sekä sertifioitu FSSC 22000 - elintarviketurvallisuusjärjestelmä. Noudatamme toiminnassamme lainsäädännön sekä asiakkaiden asettamia vaatimuksia. Laadunseurantajärjestelmämme avulla hallitsemme elintarvikkeiden terveydelliset riskitekijät, tunnistamme vaaratekijät sekä suunnittelemme, toteutamme ja valvomme riskien hallintaa.

Ymmärtääksemme asiakkaidemme tarpeet, hyödynnämme tämän päivän digitalisaatiota sekä kokemustamme alalta. Meillä Erikssonilaisilla on sisäänrakennettu vastuu asiakkaistamme. Tiedämme kuinka merkittävän kilpailuedun voimme tarjota esimerkiksi opastamalla, kouluttamalla, räätälöimällä tuotteita ja ennakoimalla tilauksia.

Yhteiset elintarviketurvallisuus- ja laatu päämäärämme ovat:

- Tarjota vastuullista kalaa nyt ja tulevaisuudessa.
- Tuoda vastuullisuuden periaatteet läpinäkyvällä tavalla kaikkiin valintoihimme ja toimintoihimme.
- Tunnistaa toimintaamme liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehtia niiden hallinnasta ja ennaltaehkäisystä.
- 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 elintarviketurvallisuus- ja laatu tavoitteiden toteutumista määriteltyjen elintarviketurvallisuus- ja laatumittareiden avulla.

Elintarviketurvallisuus- ja laatu politiikan on hyväksynyt Kalatukku E. Erikssonin johto. Laatu päämäärämme tarkistetaan soveltuvuuden osalta säännöllisin väliajoin. Viestimme avoimesti laatuasioista henkilöstömme lisäksi asiakkaillemme, viranomaisille sekä muille sidosryhmillemme. Poliittikka on kaikkien sidosryhmiemme saatavilla.

18.3.2025

Taina Lahtinen

Tuotantojohtaja
Kespro Erikoistukku

Kalatukku E Eriksson Oy

Y-tunnus: 0109569-7

Holkkitie 12 A

00880

HELSINKI