



3 Lebensmittelsicherheitspolitik

Produktqualität, Legalität und Authentizität

Die PrimaVera Naturkorn GmbH hat das Ziel sichere Lebensmittel und Einzelfuttermittel mit hoher Produktqualität herzustellen.

Zusätzlich werden die Belange des Produktschutzes (Food Defense) und die Gefahren der Produktverfälschung (Food Fraud) systematisch erfasst und Maßnahmen zur Vermeidung getroffen.

Es werden sowohl die gesetzlichen und behördlichen Anforderungen als auch die vereinbarten Anforderungen der Kunden erfüllt. Die Weiterentwicklung und fortlaufende Verbesserung des FSMS wird geplant und systematisch umgesetzt.

Die oben genannten Ziele erreichen wir durch die folgenden Maßnahmen:

- HACCP System zur Gewährleistung der Produktsicherheit
- Food Defense Plan zum Schutz vor Sabotage
- Verwundbarkeitsanalyse (Food Fraud) zur Sicherstellung der Authentizität
- Legalität: Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben in allen Bereichen
- Rohstoffe: Einsatz von ausgewählten Rohwaren und Betreuung der Rohstoffbeschaffung, vom Feld bis zur Mühle. Damit werden die Voraussetzungen geschaffen für die Erfüllung der hohen Qualitäts- und Sicherheitsansprüche unserer Kunden
- Produktionssysteme: Unterhaltung eines HACCP-Konzeptes und eines Präventivprogramms zur Identifizierung und Lenkung von Gefahren
- Schädlingskontrollsystem: die Umsetzung eines Schädlingskontrollsystems und gezielte Hygienemaßnahmen ermöglichen uns eine Produktion und Lagerung frei von synthetischen Lagerschutzmitteln. Dadurch sind die Bedingungen zur Produktion von rückstandsfreien Getreideprodukten gemäß Bio- Verordnung geschaffen.
- Umgebung: Die Arbeitsumgebung, die technische Ausrüstung, Verpackung und Hilfsstoffe sind für die sichere Lebensmittelherstellung geeignet.
- Qualifikation und Kompetenz: Die Mitglieder der Lebensmittelsicherheitsgruppe sind in Belangen des FSMS kompetent und erfahren. Alle Mitarbeiter werden auf die Anforderungen der Lebensmittelsicherheit /Futtermittelsicherheit und Hygiene regelmäßig geschult.
- Verantwortung und Zuständigkeit: die Lebensmittelsicherheitsgruppe und deren Teamleitung hat die Aufgabe alle Belange der Lebensmittelsicherheit zu prüfen und Verbesserungs-/bzw. Vorsorgemaßnahmen durchzusetzen. Bei der Einführung neuer Produkte oder Prozesslinien legt das HACCP-Team die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit / Futtermittelsicherheit fest. Die Lebensmittelsicherheitsgruppe ist verantwortlich für die Aktualisierung und fortlaufende Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems /FSMS.

Das Unternehmen lässt sich von den vorstehenden Regeln leiten und stellt Produkte her, die den Kundenanforderungen gerecht werden und den Kontext berücksichtigen. Die Produkte sind sicher für die Gesundheit und das Leben der Verbraucher und entsprechen den gesetzlichen und unternehmensinternen Anforderungen.

4 Lebensmittelsicherheitskultur

In der PrimaVera Naturkorn GmbH ist die Lebensmittelsicherheitskultur von der Unternehmensleitung eingeführt und umgesetzt. Es sind gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, die die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit beeinflussen, im Managementsystem verankert und den Mitarbeitern kommuniziert.

Die Umsetzung erfolgt durch folgende Elemente:

- **Kommunikation und Verantwortlichkeit bezüglich Lebensmittelsicherheit**
 - Veröffentlichung der Unternehmenspolitik
 - Mitarbeitermappe
 - Stellenbeschreibungen
 - Verfahrensanweisungen/Arbeitsanweisungen
- **Schulungen**
 - Einschulung neuer Mitarbeiter
 - jährliche Mitarbeiterschulung
 - Schulung bei Abweichungen
 - Schulung bei Neuerungen
 - Schulung zur Weiterbildung
- **Mitarbeiterfeedback zu Themen der Lebensmittelsicherheit**
 - Montagsgremium
 - Betriebliches Vorschlagswesen
 - Feedback auf Homepage
 - Schichtübergabebesprechung
 - Produktionsbesprechung
 - Verladebesprechung
- **Leistungsmessung bei lebensmittelsicherheitsrelevanten Aktivitäten**
 - Fehlerkostenstatistik
 - Interne und externe Audits

Die Mitglieder der Lebensmittelsicherheitsgruppe fördern die Lebensmittelsicherheitskultur und helfen den Mitarbeitern Abweichungen, die sich auf die Sicherheit, Legalität, Authentizität und Qualität ihrer Produkte auswirken, zu erkennen und zu verhindern.

5 Kundenorientierung

Die Kundenbedürfnisse und Erwartungen werden ermittelt. Individuelle Kundenwünsche werden berücksichtigt und in Form von Spezifikationen und Verträgen dokumentiert. Die Kundenzufriedenheit wird systematisch erfasst und ausgewertet. Die Erkenntnisse dienen der fortlaufenden Verbesserung.