



Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik

Die PrimaVera Naturkorn GmbH setzt sich als Hauptziel, die Lebensmittelsicherheit der hergestellten Getreideprodukte zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, zu gewährleisten. Hierbei werden sowie 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 genannte Ziele erreichen wir durch die folgenden Maßnahmen:

- Recht: Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben in allen Bereichen
- Die Kommunikation intern als auch extern folgt festgelegten Verfahren
- 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.
- Verpackung, Lagerung, Vertrieb: Es werden nur Verpackungen verwendet, die den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel genügen. Für Lagerung und Versand bestehen Vorschriften, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.
- Qualifikation und Kompetenz: Die Mitglieder der Lebensmittelsicherheitsgruppe werden regelmäßig bzgl Lebensmittelsicherheit fortgebildet. Alle Mitarbeiter werden bzgl. der Lebensmittelsicherheit 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 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 unternehmensinternen Anforderungen und Ansprüchen der Kontrollorgane.