

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Polityka HACCP

Nadrzędnym celem działalności naszej firmy jest produkcja wyrobów o jak najwyższej jakości zgodnych z wymaganiami klienta.

Aby osiągnąć założony cel wdrożyliśmy zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej, a następnie system bezpieczeństwa żywności opierając się na analizie zagrożeń i monitorowaniu wyznaczonych krytycznych punktów kontroli.

System HACCP jest niezwykle pomocnym narzędziem w utrzymaniu stałej jakości produkowanych przez nas wyrobów.

Ponadto gwarantujemy, że przez odpowiednią organizację pracy, przestrzeganiu wszystkich zasad GMP i GHP i zaangażowaniu wszystkich pracowników firmy produkowane przez nas wyroby są bezpieczne. Pracownicy firmy znają politykę HACCP i są w pełni świadomi swojej odpowiedzialności za bezpieczeństwo produktu.

Zakład deklaruje, że funkcjonujący w firmie system HACCP jest zgodny z jego siedmioma zasadami.