



AXEL ANDERSEN $\frac{A}{S}$

KJØTT ENGROS

-Kvalitet er vårt håndverk, mattrygghet er vårt produkt-

Policy for kvalitet og mattrygghet

«Produktkvalitet og mattrygghet er AXEL ANDERSEN AS viktigste varemerke. Gjennom dynamisk tilnærming, prosesstankegang og bevisbasert beslutningstaking i vårt arbeid med kvalitetssystemet for næringsmiddeltrygghet, er det virksomhetens overordnede mål å omsette trygge næringsmidler, samt å kontinuerlig forbedre de direkte og indirekte prosesser som har betydning for kvaliteten og mattryggheten til våre produkter.

Gjennom validering, overvåking og verifisering og gjennom en risikobasert tilnærming basert på prinsippene i HACCP, sikrer vi virksomhetens overordnede målsetting om trygg mat, i samsvar med til enhver tids gjeldende lover, forskrifter og krav til næringsmiddeltrygghet.»

Kompetanse

«Vår virksomhet etterstreber å være fremtidsrettet og faglig oppdatert, samt en arena for utvikling og kompetanseheving. Gjennom å frigi ressurser til opplæring og kurs sikrer vi at våre ansatte har riktig og god kompetanse i å utøve de rutiner og den praksis som samsvarer med virksomhetens kvalitetskrav, gjennom kvalitetssystem for næringsmiddeltrygghet.

Det er virksomhetens målsetting at alle våre ansatte har god kunnskap om og ferdigheter i å utøve sin kompetanse, i henhold til prinsippene for god hygienepraksis (GHP), god fremstillingspraksis (GMP) og god produksjonspraksis (GPP).»

Kommunikasjon

«For å sikre at målene, slik de fremkommer av virksomhetens kvalitetspolicy, skal få anvendelse og kredibilitet på alle nivåer i virksomheten, er det AXEL ANDERSEN AS forpliktelse og hensikt å formidle, informere og kommunisere målene for næringsmiddeltrygghet, implementere rutiner basert på IK-mat systemet, samt å synliggjøre og tilgjengeliggjøre virksomhetens kvalitetssystem for næringsmiddeltrygghet, for interne og eksterne interessenter.»