

Grundsatzerklärung zur Lebensmittelsicherheit

Die Geschäftsführung und das gesamte Management Team von Fine Image sind sich der Wichtigkeit bewusst, dass Nahrungsmittel vor jeglichen Gesundheits- und Hygienrisiken geschützt gelagert und verarbeitet werden müssen.

Es wird erkannt, dass Lebensmittelsicherheit ein fester Bestandteil der geschäftlichen Aktivitäten ist und als solcher kontinuierlich weiterentwickelt und Veränderungen angepasst werden muss.

Lebensmittelsicherheit liegt in der kollektiven Verantwortung aller Mitarbeiter des Unternehmens und ihre Gewährleistung obliegt nicht ausschliesslich der Geschäftsleitung.

Eine positive Einstellung zur Lebensmittelsicherheit wird innerhalb der Organisation gefördert und von der Geschäftsleitung aktiv unterstützt. Fine Image engagiert sich verantwortungsvoll in allen Bereichen geeignete Vorkehrungen zu treffen, die den Schutz und die Überwachung der Nahrungsmittelkette auf allen Stufen der eigenen Mitwirkung mit der notwendigen Sorgfalt gewährleisten.

Das Vorgehen von Fine Image im Bereich Nahrungsmittelsicherheit basiert auf dem international anerkannten System von HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), welches die Identifizierung von Gefahrenquellen, die Bestimmung von kritischen Kontrollpunkten und den Einsatz wirksamer Kontroll- und Überwachungsmechanismen vorsieht. Fine Image verpflichtet sich zur Einhaltung der folgenden Punkte:

1. Den Anforderungen aller relevanten Lebensmittelgesetze und deren Anwendungsregeln zu entsprechen.
2. Die Prinzipien von HACCP überall dort in geeigneter Form einzusetzen, wo Nahrungsmittel gelagert oder verarbeitet werden, und klare Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen vorzunehmen, um die durchgehende Sicherheit der Nahrungsmittelkette zu gewährleisten.
3. Angemessene und kompetente Aufsicht und Führung sowie adäquate Schulung der Mitarbeiter auf allen Ebenen in soweit zu bieten, wie es deren Tätigkeit im Bereich Lebensmittelhygiene erfordert.
4. Systematische Dokumentierung aller Abläufe entsprechend den Anforderungen dieser Richtlinien und die Speicherung von Aufzeichnungen über durchgeführte Beurteilungen und Korrekturmaßnahmen.
5. Dokumente über Massnahmen und Vorgehensweisen zum Kontrollieren und Testen von Allergenen bereitzustellen.
6. Nahrungsmittelhygiene und –sicherheit bei der Entwicklung neuer Produkte und Arbeitsabläufe zu berücksichtigen.
7. Entwicklung und Anwendung geeigneter Systeme und Kontrollen in Verbindung mit Lieferanten und Kunden, sowie die Sicherstellung, dass die relevanten Daten für alle betroffenen Mitarbeiter der gesamten Nahrungsmittelkette zugänglich sind bzw. kommuniziert werden.
8. Sicherstellung, dass bei der Lebensmittelverarbeitung anfallende Abfallprodukte sicher entsorgt werden, und soweit vorgeschrieben entsprechend der gesetzlichen Vorgaben beseitigt werden.
9. Neue, innovative Methoden zu entwickeln, die gebotene Sorgfalt zu verbessern und Risiken zu verringern wo dies angebracht ist, und alle erforderlichen Schritte zu unternehmen, die eine Einhaltung dieser Richtlinien durch alle Arbeiter, Angestellten und sonstigen auf dem Fabrikgelände befindlichen Personen gewährleistet.

Fine Image Co., Ltd.

Nittaya Charee
Geschäftsführerin



Detmar Zeugfang
Direktor



Peter Ferdinand
Direktor

