

Kvalitets- och livsmedelssäkerhetspolicy

Utgångspunkten för Maustepalvelu Oy:s verksamhet är att känna kunderna och deras verksamhet, förstå kundernas krav och behov och uppfylla dem. Vi förbinder oss att säkerställa att kvaliteten på våra produkter och verksamhet överensstämmer med behoven, förväntningarna och kraven hos både externa och interna kunder.

Maustepalvelu Oy tillverkar och marknadsför produkter som används som ingredienser inom livsmedelsindustrin.

Vi gör saker rätt från början. Vi håller vad vi lovar. Vi arbetar i enlighet med myndighetskrav och följer med eventuella förändringar i myndighetskraven. I enlighet med kraven i ISO 22000 systemet hanterar vi livsmedels hälsoriskfaktorer, identifierar riskfaktorerna och planerar, implementerar och övervakar riskhantering.

Vår kundtjänst betonar operativ flexibilitet, kvalitetsansvar samt snabbhet och punktlighet. Genom att förutspå och följa branschens utveckling upprätthåller vi vår expertis och vår plats som en ledande expert i branschen.

Ledningen för Maustepalvelu Oy ansvarar för att skapa förutsättningar och avsätta nödvändiga resurser för att uppnå kvalitet i all verksamhet.

Vi kommunicerar våra produktsäkerhetsprinciper till hela Maustepalvelus personal. Varje anställd är skyldig att implementera, följa och underhålla frågor som rör kvalitet och produktsäkerhet.

Vi tillverkar och levererar produkter som är säkra för hälsan till våra kunder i enlighet med överenskomna avtal. Vi säkerställer en god hygien med arbetsmetoder enligt instruktioner, övervakning och personalutbildning. Vi tar till oss av kundernas feedback och förbättrar vår verksamhet i enlighet med kundernas krav.

Vi kommunicerar MP-Maustepalvelus produktsäkerhetskrav till våra råvaruleverantörer och andra externa tjänsteleverantörer. Vi informerar våra kunder om de produktsäkerhetsrisker vi är medvetna om.

Vårt mål är att verka kostnadseffektivt och så lönsamt att kontinuerlig utveckling och kontrollerad tillväxt av vår verksamhet är möjlig.