



KVALITETS- OCH LIVSMEDELSSÄKERHETSPOLICY

JHB – Johan i Hallen & Bergfalk är specialisten som erbjuder ett omsorgsfullt urval av kött, chark, fisk och skaldjur till restauranger och butiker. Varje dag skär vi fisk, kokar skaldjur samt detaljstycker och förädlar kött efter våra kunders behov och önskemål. Kort sagt erbjuder vi det bästa från hav och land i en leverans.

Johan i Hallen & Bergfalks policy för kvalitet och livsmedelssäkerhet skall tillsammans med vår kärnmodell lägga grunden för och vägleda oss i vårt arbete för att uppfylla kundkrav, produktkvalitet, livsmedelssäkerhet samt lag- och myndighetskrav.

Genom att kontinuerligt utbilda och inspirera våra medarbetare i livsmedelssäkerhet och informera om de förväntningar och krav som våra kunder, myndigheter, ägare och inte minst vi själva ställer på oss, säkerställer vi att vi har hög kompetens för att tillverka säkra produkter av högsta kvalitet.

Vår ambition är att certifiera våra anläggningar enligt FSSC 22000 samt uppfylla METRO AG:s kvalitetsstandard. Genom att årligen sätta upp konkreta och utmanande mål för verksamheten gör vi ständiga förbättringar för att säkerställa produktkvalitet och livsmedelssäkerhet i varje led, från inköp till leverans till kund.

Vi ska ständigt sträva efter en minskning av livsmedelsavfall genom att planera och utveckla våra verksamheter så att råvaror utnyttjas optimalt. Avfall som ändå uppstår ska sorteras ut för att gå till produktion av förnybart bränsle och djurfoder.

I all vår kommunikation med kunder, medarbetare och andra intressenter skall vi vara tydliga och transparenta i vår information om JHB och våra produkter.