

Kvalitetspolicy

Bua Shellfish AB är en av Sveriges största producenter av skaldjursprodukter i lake. Vi erbjuder produkter av högsta kvalitet som uppfyller eller överträffar kundernas krav, förväntningar och behov. Vi uppnår det genom att låta en positiv och framåtdrivande kvalitetsanda genomsyra hela organisationen.

Vår målsättning är:

- Att skapa en tät och professionell kontakt, samt ha en öppen kommunikation och ett gott samarbete med medarbetare, myndigheter, kunder, leverantörer och andra intressenter och därmed vara en pålitlig och trovärdig samarbetspartner.
- Att anlita leverantörer som uppfyller våra krav på produkter och kvalitet.
- Att följa kund- och myndighetskrav, samarbeta med myndigheter och hålla oss ajour med den gällande lagstiftningen.
- Att låta en positiv food safety culture genomsyra hela organisationen.
- Att framställa produkter med hänsyn till god hygien- och tillverkningspraxis samt styra och kontrollera produktsäkerhet och kvalitet genom hela processen med hjälp av HACCP principerna i 'Codex Alimentarius Commissions Guidelines'.
- Att säkerställa organisationens kompetensnivå samt att göra livsmedelssäkerhet till en integrerad del av verksamheten, som är kommunicerad, känd och efterlevd av alla medarbetare.
- Att aktivt arbeta med ständiga förbättringar, vilket kan medverka till att minska mängden avvikelser och reklamationer.
- Att öka ledningssystemets effektivitet genom att utvärdera målen för ledningssystemet så att livsmedelssäkerheten och kvaliteten ständigt förbättras.



Peter Sjöholm, CEO