

Elintarvikeeturvallisuus-, laatu- ja ravitsemuspolitiikka

Tarkoitus ja sovellusala

Tässä asiakirjassa määritetään Atria-konsernin (jäljempänä 'Atria') Elintarvikeeturvallisuus-, laatu- ja ravitsemuspolitiikan pääperiaatteet.

Tämä politiikka koskee kaikkia Atrian työntekijöitä ja toimintoja. Poliitiikan puitteet on määritetty kansainvälisissä laatu- ja elintarvikeeturvallisuusstandardeissa, kuten ISO 9001- ja FSSC 22 000 -standardeissa.

Visionamme on luoda hyvää ruokaa kaikkiin ruokahetkiin. Meille hyvä ruoka tarkoittaa, että olemme huomioineet sen tekemisessä koko elintarvikeketjua koskevat odotukset ja täytämme kaikki ne lakisääteiset ja sidosryhmiemme vaatimukset, jotka koskevat liiketoimintaamme ja tuotteitamme.

Vastataksemme asiakkaidemme muuttuviin tarpeisiin olemme sitoutuneet jatkuvasti kehittämään tuotevalikoimaamme, prosessejamme sekä toimintajärjestelmäämme. Kaikessa tekemisessämme tuotteiden turvallisuus on etusijalla. Olemme sitoutuneet kehittämään tuoteturvallisuus- ja laatu- ja ravitsemuspolitiikkaamme ja varmistamaan, että tarvittavat resurssit ovat aina saatavilla tuotteiden turvallisuuden takaamiseksi.

Politiikassa asetetaan toimintojemme laatua koskevat puitteet, ja olemme sitoutuneet raportoimaan tuloksista vuosittain yritysraportissa.

Viitteet

Atria Sourcing Policy

Hyväksyntä:

Atrian Elintarvikeeturvallisuus-, laatu- ja ravitsemuspolitiikka on Atria-konsernin toimitusjohtajan hyväksymä. Tuoteturvallisuudesta ja laadusta vastaava ohjausryhmä tarkistaa politiikan vuosittain, ja Atria-konsernin johtoryhmä hyväksyy mahdolliset muutokset osana johdon katselmusta.

Kohdeyleisö: Julkinen, kaikki työntekijät

Hyväksytty: 28.3.2019



Juha Gröhn, toimitusjohtaja, Atria Oyj

Katselmoitu: 20.1.2021



Turvalliset ja korkealaatuiset raaka-aineet

Kiinnitämme erityistä huomioita tuotteissa käytettävien raaka-aineiden laatuun ja turvallisuuteen. Raaka-aineet hankitaan hankintapolitiikkaa noudattaen hyväksytyiltä toimittajilta, joiden laaduntuottokyky, raaka-aineiden turvallisuus, puhtaus ja soveltuvuus Atrian tuotantoon varmistetaan jo tuotekehitysvaiheessa sekä tuotannossa vastaanottovaiheessa aina ennen käyttöönottoa.

Seuraamme aktiivisesti raaka-aineisiin ja lisäaineisiin liittyvää lainsäädäntöä ja viranomaissuosituksia sekä huomioimme kuluttajien odotukset niiden vastuullisesta käytöstä.

Huomioimme asiakasvaatimukset, jotka liittyvät tuotteissamme käytettyjen raaka-aineiden vastuullisuusnäkökohtiin. Julkaisemme sitoumuksemme eri raaka-aineiden vastuullisuusnäkökohtiin erillisinä linjauksina. Eri liiketoiminta-alueilla voi lisäksi olla omia raaka-ainekohtaisia linjauksia vastuullisuuteen, tuoteturvallisuuteen ja/tai ravitsemukseen liittyen.

Vastuullinen tuotanto

Atrian tuotantolaitoksissa ja elintarvikkeiden valmistusprosesseissa noudatetaan kansainvälisiä hygieniavaatimuksia ja standardeja. Kaikissa Atrian tuotantolaitoksissa on FSSC 22 000 -standardin tai sitä vastaavan standardin mukainen elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä.

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmään kuuluu laitosten omavalvonta, jonka avulla taataan prosessien asianmukainen toiminta ja tuoteturvallisuus asiakkaille. Omavalvontajärjestelmä perustuu HACCP-riskienhallintajärjestelmään (Hazard Analysis Critical Control Points) ja sen tukiohjelmiin. Tukiohjelmiin kuuluvat lakisääteiset ja standardoidut menettelyt hyvien hygieniakäytäntöjen (GHP) ja hyvien valmistuskäytäntöjen (GMP) varmistamiseksi sekä näiden menettelyiden täytäntöönpanon seuranta.

Vastuumme on huolehtia työntekijöidemme osaamisesta ja kyvystä työskennellä elintarvikealalla. Huolellinen rekrytointi, työntekijöiden perehdytys ja säännöllinen koulutus varmistavat työntekijöiden ammattitaidon dynaamisessa työympäristössä.



Ravitsemus

Ymmärrämme vastuumme kuluttajista ja kansanterveydestä ja tämä huomioidaan myös tuotekehitystyössä. Sen lähtökohdanna on kuluttajan mieltymysten ja ravitsemuksellisten ominaisuuksien hyvä tasapainottaminen sekä kuluttajan arkea helpottavien ruoanlaittoratkaisujen kehittäminen.

Tavoitteenamme on tarjota kuluttajille ravitsevaa, terveellistä, maistuvaa ja käytännöllistä ruokaa. Näitä asioita se tarkoittaa meille Atrialla:

Ravitseva	Terveellinen	Maistuva	Käytännöllinen
<ul style="list-style-type: none"> Tunneimme ravitsemussuosituksia, seuraamme alan tutkimusta ja hyödynnämme tätä osaamista/ymmärrystä tuotteidemme kehittämisessä ja valmistamisessa. Tarjoamme kuluttajan eri ruokahetkiin sopivia ja ravitsevia vaihtoehtoja aterian raaka-aineista, välipaloista aina valmiisiin aterioihin. Ilmoitamme tuotteidemme ravintosisällöt kuluttajan helposti ymmärtämällä tavalla. 	<ul style="list-style-type: none"> Tuotteemme ovat terveellisen ja monipuolisen ruokavaliion kulmakiviä. Lisäksi tarjoamme vaihtoehtoja myös herkutteluun. Edistämme ja autamme kuluttajia ravitsevan ja terveellisen ruokavaliion koostamisessa. 	<ul style="list-style-type: none"> Tunneimme kuluttajien makumieltymykset. Varmistamme makumaailmojen hyväksyttävyyden kuluttajatutkimuksin. Lunastamme makulupauksen. Varmistamme tuotteidemme tasalaatuisuuden. 	<ul style="list-style-type: none"> Tunneimme kuluttajien arjen haasteet eri elämäntilanteissa ja kehitämme niihin sopivia ratkaisuja. Tuotteemme tarjoavat helpotusta arkeen ja mahdollistavat hyvän mielen ruokahetken.

Tyytyväiset asiakkaat ja kuluttajat

Olemme aidosti kiinnostuneita asiakkaiden ja kuluttajien tarpeista ja tavoitteenamme on täyttää heidän vaatimuksensa ja odotuksensa joka kerta. Vastuumme on huolehtia riittävän ja relevantin tuoteinformaation saatavuudesta asiakkaan ja kuluttajan valintojen tueksi.

Taataksemme tuotteidemme laadukkuuden, ravitsevuuden ja turvallisuuden niiden koko elinkaaren ajan ylläpidämme järjestelmää raaka-aineiden, valmistusaineiden, valmistusmenettelyjen ja lopputuotteiden jäljittämiseksi. Järjestelmän ansiosta voimme myös avoimesti kertoa kuluttajille enemmän tuotteiden alkuperästä.