



DEVRO

Globální kodex bezpečnosti potravin

Společnost Devro je pevně odhodlaná dodávat výrobky, které jsou pro naše odběratele a jejich spotřebitele bezpečné.

Naším cílem je udržovat těsné vazby s našimi dodavateli a regulačními orgány, abychom odběratelům dodávali bezpečné, originální výrobky splňující právní předpisy a informace vhodné k posouzení jejich bezpečnosti.

- **Předpisy a normy** – produkty vyrábíme v souladu se všemi příslušnými právními předpisy o bezpečnosti potravin, a normami uplatňovanými v naší oblasti podnikání. Aktivně spolupracujeme s klíčovými sdruženími potravinářského průmyslu, abychom lépe porozuměli vývoji vědy, technologií a osvědčených postupů v oblasti bezpečnosti potravin.
- **Bezpečnost produktů** – každý závod má účinný systém řízení bezpečnosti potravin založený na systému HACCP, vyvinutý a udržovaný příslušným týmem pro bezpečnost potravin. Každý závod je certifikován podle mezinárodního standardu pro bezpečnost potravin FSSC22000.
- **Záruka na dodávané zboží** – spolupracujeme s dodavateli surovin, v jejichž podnicích provádíme audity, abychom zajistili, že máme potřebné informace pro vývoj a udržování hodnocení rizik pro všechny suroviny a obaly. Veškeré suroviny jsou po přijetí sledovány podle dohodnutých specifikací.
- **Zaměření na zákazníky** – spolupracujeme s našimi zákazníky, abychom porozuměli jejich potřebám a poskytli jim informace a certifikáty nezbytné pro jejich systémy zajištění kvality a plnění regulačních předpisů.
- **Řízení rizik** – každý závod udržuje kontakt s příslušnými regulačními orgány, má zaveden účinný a testovaný systém sledovatelnosti a má k dispozici vyškolený tým pro nepřetržitou provozní připravenost pro případy, které mohou mít vliv na bezpečnost potravin.
- **Závazek vedení** – každý výrobní závod si stanoví jasné cíle pro oblast bezpečnosti potravin spolu s programy na jejich dosahování, rozvíjí kulturu bezpečnosti potravin, jasně si stanoví odpovědnost za systém řízení bezpečnosti potravin, bude nabízet náležitá školení a vzdělávání v oblasti bezpečnosti potravin pro všechny, a bude provádět pravidelné kontroly systémů, výkonnosti a zlepšování.

Rutger Helbing
Výkonný ředitel