

食品安全システムに関する会社方針

F.P.N.I. Belgium N.V. は、生産する製品の安全性を重視する方針を採っており、この方針を実現するために、継続的な改善、革新、および品質向上を何よりも優先しています。

1. 会社は、お客様の要望に応じて、安全で高品質の製品を保証する、食品安全管理システムの推進に向けて努力します。
2. 会社の方針は法令に則り、製品は「優良衛生規則（GHP）」、「国際食品規格委員会（コーデックス委員会）」、および「HACCP 原則」に従って生産されており、食品の安全が保証されています。
3. 会社の従業員は衛生問題に特に注意を払うよう、特別な役割を与えられ、そのための訓練を受けています。これらの従業員は、訓練期間中に学んだ指示を守る責任を負っています。衛生に係わる規則は常に尊重されています。
4. 会社は、すべての製品の微生物に対する品質を保証します。この品質は、少なくとも最低限必要とされる法的な基準に達しており（該当があれば）、また特定の製品に関しては標準的な要求を満たしています。
5. 会社は、この方針があらゆる階層の従業員に浸透しており、従業員はこれを理解し実践していることを保証します。会社は絶え間ない品質の改善に努力し、これらは十分な厳密さをもって長期間にわたり確認されていきます。
6. 品質システムが効果的かつ効率的であることを確認するために、3ヶ月ごとに内部監査を実施します。この監査に呼応して年に一度、経営者のチェックを行ないます。
7. 経営者は、食品の高度な安全性を保証するために必要とする、あらゆる機器と人材を投入することを約束いたします。