

SPC w trosce o jakość i bezpieczeństwo

Jako producent żywności Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska, już od 70 lat dokłada wszelkich starań by produkowane wyroby piekarniczo-cukiernicze cieszyły i spełniały oczekiwania naszych Klientów. Świadomi roli jaką odgrywa jakość i bezpieczeństwo wyrobów żywnościowych, wszystkie działania w SPC są planowane, systematycznie monitorowane i dokumentowane. Cały proces produkcji kontrolowany jest przez systemy zarządzania jakością. Od 2000 roku Spółdzielnia wprowadziła zasady HACCP do produkcji swoich wyrobów. Zasady te prowadzone na dobrych praktykach produkcyjnych (GMP) i higienicznych (GHP) są fundamentalnym elementem systemu zapewnienia jakości w Spółdzielni. Dzięki metodom identyfikacji, oceny zagrożeń, wskazania krytycznych punktów zagrożeń i określaniu środków ich eliminacji otrzymujemy bezpieczne produkty. Począwszy od rozwoju produktów, poprzez ich produkcję i dystrybucję, przestrzegamy odpowiednich zasad i procedur. Dążąc do ciągłego rozwoju i doskonalenia systemów zapewnienia jakości SPC od 2012 roku spełniamy wymogi dobrowolnej międzynarodowej normy PN-EN ISO 22000:2006 dotyczącej zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Certyfikacja ISO 22000 oraz zasady HACCP obowiązujące w SPC są gwarantem dla naszych Klientów, że produkujemy wyroby piekarniczo-cukiernicze z wielką starannością i robimy wszystko, co w naszej mocy aby zapewnić jakość i bezpieczeństwo żywności. Ważny filar systemu zapewnienia jakości stanowi opracowana polityka jakości i bezpieczeństwa żywności w SPC. Ponadto wysoko rozwinięta produkcja oraz wysoka świadomość pracowników Spółdzielni zapewnia higienę pracy i bezpieczny produkt. Zdolność Spółdzielni do wytwarzania bezpiecznych i wysoko jakościowych produktów opartych o wskazane zasady i normy została potwierdzona poprzez pozytywne wyniki kontroli zewnętrznych.

Biorąc pod uwagę spełnienie rosnących oczekiwań Klientów i Partnerów oraz wizerunek marki SPC skupiamy się na dalszym rozwoju systemów zapewniania jakości we wszystkich Zakładach Spółdzielni, opartych na skutecznym zarządzaniu procesami, zagrożeniach żywności oraz działaniu zgodnym z najlepszymi praktykami dotyczącymi higieny produkcji.