

# Unsere **Lebensmittelsicherheits-** und **Qualitätspolitik**

## **Politik zur Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur**

Oberstes Ziel für unseren Erfolg ist die Zufriedenheit unserer Kunden mit den gelieferten Produkten und Dienstleistungen. Die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und durch entsprechende Produkte und Lösungen in hoher Qualität zu befriedigen, ist das Ziel all unserer Bemühungen.

Zealandia lebt eine aktive Kultur der Lebensmittelsicherheit und Qualität. Sie fördert diese bei allen unternehmerischen Tätigkeiten. Lebensmittelsicherheit basiert auf der umfassenden Qualitätssicherung beim Einkauf von Rohstoffen, bei der Entwicklung, Produktion von Lebensmitteln und beim Vertrieb von Lebensmitteln. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen eine sorgfältige Marktbeobachtung und handelt entschlossen im Falle von Hinweisen, dass nicht sichere Rohstoffe oder Lebensmittel im Markt sind.

Die Erfüllung der Forderungen an die Lebensmittelsicherheit, Qualität, den Produktschutz (Food Defense) und die Prävention vor Lebensmittelbetrug (Food Fraud) stehen im Mittelpunkt unserer Unternehmenspolitik und werden durch ein integriertes Managementsystem u. a. nach den aktuellen GFSI Richtlinien sowie ein eingeführtes und ständig weiterentwickeltes HACCP Konzept sichergestellt.

Die Entwicklung, Produktion und der Vertrieb unserer Produkte erfolgt unter strikter Einhaltung aller EU-weit geltenden Regelungen (Richtlinien und Verordnungen) sowie nationalen Gesetzen und Verordnungen, Richtlinien, behördlichen Anforderungen und den entsprechenden Leitsätzen sowie unter Berücksichtigung der einschlägigen Verkehrsauffassungen.

Lebensmittelsicherheit bedeutet, dass sämtliche Rohstoffe, Halbfabrikate und Enderzeugnisse für den menschlichen Verzehr geeignet und insbesondere nicht gesundheitsgefährdend sind. Lebensmittelhygiene umfasst alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren für Lebensmittel unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist. Für alle Rohstoffe, Zwischenprodukte, Produkte, Handelswaren und Packmittel liegen aktuelle Spezifikationen vor. Kontinuierliche



**Zealandia GmbH & Co. KG**  
P 56 02 20  
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0  
F +49 69 95055-80  
W [zealandia.de](http://zealandia.de)  
E [info@zealandia.de](mailto:info@zealandia.de)



Kontrollen durch das interne Labor sowie durch externe, akkreditierte Laboratorien stellen die Einhaltung der in den Spezifikationen festgelegten Anforderungen sicher.

Ausrüstungen werden nach internen Einkaufsspezifikationen bestellt und installiert. Ein risikobasiertes Änderungsmanagement garantiert, dass bei Installation von neuen Anlagen und Ausrüstungen bzw. Änderungen an bestehenden Anlagen die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

Zeelandia unterstützt alle Mitarbeiter dabei, im Rahmen des eigenen Handelns in besonderer Weise Gefahren für die Lebensmittelsicherheit wahrzunehmen sowie die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu verstehen. Dazu schulen wir unsere Mitarbeiter in allen relevanten Fragen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene bereichsspezifisch und mit gezielten Schwerpunkten. Alle Mitarbeiter sind aufgerufen, aktiv Fragen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu stellen, wenn bestimmte Beobachtungen diese Fragen aufwerfen oder wenn allgemein Informationsbedarf zu diesen Themen besteht.

Zeelandia fördert die offene und klare Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen, und bedankt sich bei allen Mitarbeitern für die Unterstützung. Alle Mitarbeiter, die oberste Leitung eingeschlossen, verpflichten sich, die Grundsätze der Lebensmittelsicherheitskultur aktiv mitzutragen und zu leben.

Um unseren Kunden und den Verbrauchern maximale Sicherheit zu bieten, fordern wir auch von unseren Lieferanten ein dokumentiertes und zertifiziertes Managementsystem nach den Mindestanforderungen eines GFSI Standards.

Um auch zukünftig den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden, müssen in allen Bereichen kontinuierliche Verbesserungen angestrebt werden. Im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses werden Mängel und Fehler ausgewertet und entsprechend korrigiert. Wo erforderlich, werden die Produkte an die sich ändernden Anforderungen angepasst.

Stand: 05/2024



**Zeelandia GmbH & Co. KG**

P 56 02 20  
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0  
F +49 69 95055-80  
W [zeelandia.de](http://zeelandia.de)  
E [info@zeelandia.de](mailto:info@zeelandia.de)

