

## Företagspolicy

Food Hygiene AB arbetar med kunders krav beträffande rengöring inom livsmedelsindustrin och med hänsyn tagen till kvalitet, miljö och arbetsmiljö. Genom bred närvaro och aktivt arbete skapar vi effektiva lösningar som stödjer kundens affär och kärnverksamhet.

**Detta gör vi genom att i vårt**

### Miljöarbete

- ★ Minimera vår miljöpåverkan och förebygga föroreningar genom att aktivt jobba med våra största miljöpåverkande faktor i verksamheten som är:
  - Minimering av vattenförbrukning.
  - Vi säkerställer även kunskapsnivån hos våra anställda genom fortlöpande utbildningar.

### Kvalitetsarbete

- ★ I våra uppdrag alltid sätta kunden i centrum och vara lyhörda för kunders, intressenter och vår egen personals förmåga att tillgodose att våra tjänster.

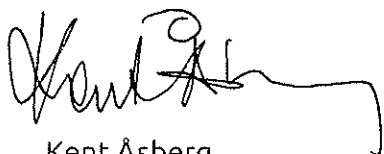
### Arbetsmiljöarbete

- ★ I alla led sätta säkerheten i första hand. Detta gör vi genom att jobba förebyggande med riskanalyser och följa upp våra medarbetares status i sin arbetssituation.

Food Hygiene AB har följande ledstjärnor för att bedriva ovanstående områden på ett framgångsrikt sätt:

- ★ Följa lagar och förordningar samt andra bindande krav
- ★ Genom målstyrning mäta, analysera och ständigt förbättra våra processer
- ★ Att var lyhörd för vad våra kunder, medarbetare, myndigheter och andra intressenter anser om oss

Fastställd den 2020-04-03



Kent Åsberg

---

Verkställande direktör, Food Hygiene AB