

## **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ / 1<sup>η</sup> /05-05-2021**

Η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και Ποιότητας της εταιρείας **Πέτρος Τσαγκλής Α.Ε.** για τις δραστηριότητες που αφορούν στην αποθήκευση, εμπορία και τυποποίηση ελαιόλαδου, βιολογικού και μη και ΠΟΠ Καλαμάτας, εντάσσεται στα πλαίσια που θέτουν τα Πρότυπα ISO 22000:2018 και ISO 9001:2015. Στοχεύει στην πλήρη ικανοποίηση των απαιτήσεων για την ασφάλεια του ελαιολάδου που εμπορεύεται, όπως αυτές προδιαγράφονται από τις απαιτήσεις των Πελατών και την κείμενη Νομοθεσία. Για να υλοποιήσουμε την Πολιτική μας αυτή, έχουμε σχεδιάσει και εφαρμόζουμε ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και Ποιότητας, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και του προτύπου ISO 22000:2018, το οποίο μπορεί και προσαρμόζεται σε όποια νέα δεδομένα ανακύπτουν, ενώ λειτουργεί πάντα έχοντας την πλήρη υποστήριξη της Διεύθυνσης.

Η Διοίκηση καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια, ώστε όλο το ανθρώπινο δυναμικό της να υιοθετήσει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και Ποιότητας και να συμβάλλει στην επίτευξη του κυρίαρχου στόχου, που είναι η ικανοποίηση των ποιοτικών απαιτήσεων των Πελατών και η συμμόρφωση με τις Νομικές και Κανονιστικές απαιτήσεις.

Η Διοίκηση δεσμεύεται στα παρακάτω:

- Την τήρηση και τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και Ποιότητας.
- Τη συνεχή και απρόσκοπτη συμμόρφωση με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία που αφορά στα προϊόντα της και τις απαιτήσεις υγιεινής, περιβάλλοντος και κοινωνικής ευθύνης.
- Την αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο κάθε κινδύνου που σχετίζεται με την ασφάλεια του ελαιολάδου, κατά το στάδιο της τυποποίησης και της διακίνησης.
- Την ύπαρξη των απαραίτητων προδιαγραφών και υποδομών που να εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις για τη μη ανάμειξη του βιολογικού ελαιολάδου με άλλο λάδι.
- Τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών που εφαρμόζει καθώς και των χαρακτηριστικών των προϊόντων που εμπορεύεται, με στόχο ασφαλή προϊόντα με υψηλή και σταθερή ποιότητα.
- Τη διατήρηση της μεθοδολογίας επικοινωνίας που έχει δημιουργηθεί με Πελάτες και Προμηθευτές.
- Την παροχή όλων των αναγκαίων πόρων για την απρόσκοπτη και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης αλλά και για τη διατήρηση και επικαιροποίηση του Συστήματος.
- Την παρακολούθηση των δεικτών και στόχων που έχουν τεθεί, τη συνεχή βελτίωση τους, και την εξασφάλιση των απαιτούμενων πόρων για τη διατήρηση και επικαιροποίηση του συστήματος.
- Τον προσδιορισμό και τον έλεγχο των παραμέτρων που επηρεάζουν την ικανότητά του για την επίτευξη των στόχων.
- Την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων και των προαπαιτούμενων προγραμμάτων τα οποία έχουν προκύψει από τη μελέτη HACCP
- Τη συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και ποιότητας και την άρτια συντήρηση της σύγχρονης υλικοτεχνικής υποδομής που διαθέτει.
- Την επαλήθευση του συστήματος μέσω προγραμματισμένων ελέγχων και τη διαρκή προσπάθεια για την εξάλειψη κάθε δυνητικού κινδύνου για τον καταναλωτή.

**Η ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ**  
**Δημήτριος Τσαγκλής**

**05/05/2021**