

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αποτελεί πολιτική της “ROYAL-ΑΦΟΙ ΤΣΑΤΣΟΥΛΗ ΑΒΕΕ” η διασφάλιση της **ασφάλειας** και **υγιεινής** των προϊόντων της με την εφαρμογή και τον έλεγχο όλων των διαδικασιών που σχετίζονται με αυτή, τις πρώτες ύλες, την παραγωγή και τον έλεγχο ασφάλειας των προϊόντων, μέχρι την παράδοση και την μετέπειτα εξυπηρέτηση των πελατών, καθώς και η κάλυψη των απαιτήσεων της Νομοθεσίας για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων τα οποία παρασκευάζει.

Η επιχείρηση θέτει τους ακόλουθους στόχους για την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της:

- Η διασφάλιση της υγείας τους είναι ο βασικός και πρωταρχικός στόχος.
- Ο καθοριστικός παράγοντας για την επίτευξη του πρωταρχικού στόχου είναι τα προϊόντα της επιχείρησης να παράγονται, να αποθηκεύονται και να διακινούνται κάτω από πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΚ) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και να καλύπτουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα αλλεργιογόνα συστατικά (2003/89/ΕΚ) και τους Γ.Τ.Ο. (Κανονισμοί (ΕΚ) 1829,1830/2003)
- εφαρμόζοντας τις αρχές του συστήματος HACCP, και με την τήρηση των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

Η εταιρεία επιδιώκει να βελτιώνει συνεχώς το επίπεδο της ποιότητας των προϊόντων της, με την εξέλιξη και βελτίωση των χρησιμοποιούμενων τεχνικών και εξοπλισμού, την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, την βελτίωση της οργάνωσης και της ποιότητας των διοικητικών λειτουργιών για την παραγωγή των προϊόντων με τα προδιαγεγραμμένα χαρακτηριστικά στο πιο ανταγωνιστικό κόστος.

Η εταιρεία λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα και προβαίνει σε όλες τις απαιτούμενες ενέργειες για να αποφευχθεί η παρουσία –λόγω επιμόλυνσης- ουσιών που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες στους καταναλωτές ή Γ.Τ.Ο., σε προϊόντα ελεύθερα από αλλεργιογόνες ουσίες και Γ.Τ.Ο. (όπως καθορίζονται από την κείμενη νομοθεσία), με βάση τις προδιαγραφές και τα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, τον χωροταξικό και χρονικό διαχωρισμό της παραγωγής και του εξοπλισμού, τις πρακτικές και μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης και την εκπαίδευση του προσωπικού. Παράλληλα λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο για την αποφυγή νοθείας, που μπορεί να προκληθεί από αμφιβόλου προελεύσεως πρώτες ύλες. Τέλος μέριμνα λαμβάνεται για την διαφύλαξη της ασφάλειας των εγκαταστάσεων.

Η Διοίκηση δεσμεύεται για την επίτευξη των παραπάνω στόχων μέσω των ακόλουθων ενεργειών:

- Διάθεση όλων των υλικών και ανθρώπινων πόρων
- Εφαρμογή όλων των ενεργειών που κρίνονται απαραίτητες
- Ουσιαστική εκπαίδευση των στελεχών και του προσωπικού
- Συμμόρφωση προς τις νομοθετικές και κανονιστικές ρυθμίσεις
- Επιθεώρηση και ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας HACCP με στόχο την συνεχή βελτίωσή του.

Ο κυριότερος παράγοντας για την επίτευξη των προαναφερθέντων στόχων είναι η κατανόηση της σημαντικότητας τους από όλα τα στελέχη και τους εργαζόμενους. Κατά συνέπεια, κάθε στέλεχος ή εργαζόμενος συμμετέχει στην επίτευξη των στόχων αυτών με:

- τη συμβολή του στην σωστή τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας που εφαρμόζει η εταιρεία σύμφωνα με το πρότυπο **FAO/WHO Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 1-1969 (1999) Rev. 2020**, τις αρχές του Συστήματος HACCP, των συστημάτων BRC και IFS, καθώς και των ISO 9001:2015 και ISO 22000:2018.
- τη συμμετοχή του σε ενέργειες και προτάσεις για την πρόληψη μη συμμορφώσεων που σχετίζονται με τα προϊόντα, τις διεργασίες και το σύστημα.

Η εταιρεία δεσμεύεται στην υιοθέτηση και εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας, ανάλυσης των κινδύνων και ελέγχου των κρισίμων σημείων της παραγωγής των προϊόντων της, εναρμονισμένου στο πρότυπο **FAO/WHO Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 1-1969 (1999) Rev. 2020**. Η προσήλωση της Διοίκησης και του προσωπικού της εταιρείας στις αρχές και απαιτήσεις του ανωτέρω συστήματος αποτελεί πρώτιστη και κυριαρχούσα δέσμευση για την επίτευξη των στόχων.

Ξάνθη 12/6/2022

ΑΛΕΞΗΣ Σ. ΤΣΑΤΣΟΥΛΗΣ
Πρόεδρος ΔΣ / Γεν. Διευθυντής

ΑΓΓΕΛΟΣ Σ. ΤΣΑΤΣΟΥΛΗΣ
Διευθύνων Σύμβουλος / Γεν. Διευθυντής