

Πολιτική ασφαλείας των τροφίμων

Η εταιρεία μας, «ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ Α.Ε.», εισάγει, επεξεργάζεται, παρασκευάζει, συσκευάζει, αποθηκεύει, διακινεί και παραδίδει σε σημεία πώλησης είδη ζαχαροπλαστικής καθώς και προϊόντα Catering, τα οποία μάλιστα και σερβίρει στον τελικό καταναλωτή. Μεριμνά για την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων της, με απώτερο σκοπό την προστασία της υγείας του καταναλωτή και την διεξαγωγή παραγωγικών διαδικασιών και διαδικασιών διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων της, βάση Κανόνων Ορθής Υγιεινής & Βιομηχανικής Πρακτικής.

Η παρούσα πολιτική ασφαλείας ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της επιχείρησης και τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, πιθανόν ευαίσθητων χρηστών, της νομοθεσίας και των αρμοδίων αρχών, λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τους κινδύνους από τα συγκεκριμένα τρόφιμα τα οποία εμπορεύεται ή παρασκευάζει.

Η εταιρεία μας δεσμεύεται για :

- Την προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών, αποκλειστικά και μόνο από αξιόπιστους, εγκεκριμένους προμηθευτές με στόχο τη διασφάλιση παραγωγής προϊόντων απαλλαγμένων από μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς κινδύνους (έπειτα από την ολοκλήρωση της ανάλογης επεξεργασίας)
- Την παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων απαλλαγμένων από κάθε είδους κίνδυνο
- Τη συμμόρφωση των προϊόντων και υπηρεσιών της ως προς τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις
- Την εφαρμογή Κανόνων Ορθής Υγιεινής και Βιομηχανικής Πρακτικής
- Τον έλεγχο των προμηθευτών με στόχο οι πρώτες ύλες να είναι απαλλαγμένες συστατικών που περιέχουν Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς
- Την κατάλληλη επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών στα επιμέρους προϊόντα, έτσι ώστε να προφυλάσσονται οι καταναλωτές που εμφανίζουν ανάλογες δυσανεξίες ή αλλεργίες σε ορισμένα αλλεργιογόνα συστατικά των τροφίμων

Οι παραπάνω δεσμεύσεις επιτυγχάνονται με:

- την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης της ασφαλείας τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005, το οποίο έχει ανιχνεύσει και προβλέψει όλους του δυνητικούς κινδύνους που σχετίζονται με τις χρησιμοποιούμενες πρώτες και βοηθητικές ύλες, καθώς και με τα διάφορα στάδια παρασκευής των προϊόντων μας
- τη συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές, οι οποίοι υπόκεινται σε διαρκή έλεγχο και παροτρύνονται για διαρκή βελτίωση
- την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία του τμήματος ποιοτικού ελέγχου
- τη διάθεση όλων των απαραίτητων πόρων και μέσων
- την αποτελεσματική διαχείριση των θεμάτων εσωτερικής & εξωτερικής επικοινωνίας
- τη συνεχή εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού μας
- τη καθιέρωση και επίτευξη μετρήσιμων στόχων για την ασφάλεια των τροφίμων
- την ενθάρρυνση των υπευθύνων του συστήματος διαχείρισης της ασφαλείας των τροφίμων για συνεχή ενημέρωση σχετικά με την τρέχουσες τεχνολογικές αλλαγές και την τρέχουσα Εθνική και Διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία

Η διαρκής προσπάθεια για Ασφάλεια και Βελτίωση των προϊόντων μας αποτελεί προτεραιότητα της ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ Α.Ε.

Θεσσαλονίκη 21 Φεβρουαρίου 2008
Ο Γενικός Διευθυντής

Π. Τερκενλής