

Στην εταιρεία μας, **ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ Α.Ε.**, εισάγουμε, επεξεργαζόμαστε, παρασκευάζουμε, συσκευάζουμε, αποθηκεύουμε, διακινούμε και παραδίδουμε σε σημεία πώλησης είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και προϊόντα catering, τα οποία και σερβίρουμε στον τελικό καταναλωτή. Μεριμνούμε για την ασφάλεια, τη νομιμότητα και τη γνησιότητα των παραγόμενων προϊόντων μας, με απώτερο σκοπό την προστασία της υγείας του καταναλωτή και εφαρμόζουμε διαδικασίες παραγωγής, διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων μας, με βάση τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής & Βιομηχανικής Πρακτικής.

Η παρούσα πολιτική ασφάλειας ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της εταιρείας μας και τις απαιτήσεις των πελατών μας για την ασφάλεια των τροφίμων, των πιθανώς ευαίσθητων χρηστών, της νομοθεσίας και των αρμόδιων αρχών, λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τους κινδύνους από τα συγκεκριμένα τρόφιμα τα οποία εμπορευόμαστε ή παρασκευάζουμε.

Συγκεντρώνουμε, διατηρούμε και παρέχουμε αποδεικτικά στοιχεία για την κατάλληλη νοοτροπία ασφάλειας τροφίμων, **εκπληρώνοντας τις ακόλουθες απαιτήσεις:**

- Δέσμευση της διεύθυνσης, των στελεχών και όλου του προσωπικού για την ασφαλή παραγωγή και διανομή τροφίμων.
- Ανάλυση ηγετικού ρόλου στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων και συμμετοχή όλων των εργαζομένων σε πρακτικές για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Ευαισθητοποίηση σχετικά με τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων και τη σημασία της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων από όλους τους εργαζόμενους στην εταιρεία.
- Ανοικτή και σαφή επικοινωνία μεταξύ όλων των εργαζομένων στην επιχείρηση, στο πλαίσιο μιας δραστηριότητας και μεταξύ διαδοχικών δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένης της κοινοποίησης αποκλίσεων και προσδοκιών.
- Διαθεσιμότητα επαρκών πόρων για τον ασφαλή και υγιεινό χειρισμό των τροφίμων.

Για να πετύχουμε τα παραπάνω, **στην εταιρεία μας δεσμευόμαστε 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 προμήθεια πρώτων υλών, οι οποίες υπόκεινται σε ελέγχους για απάτη και δολιοφθορά.
- Την παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων απαλλαγμένων από κάθε είδους κίνδυνο.
- Τη συμμόρφωση των προϊόντων και υπηρεσιών μας ως προς τις ισχύουσες νομοθετικές και κανονιστικές διατάξεις.
- Την εφαρμογή Κανόνων Ορθής Υγιεινής και Βιομηχανικής Πρακτικής.
- Τον έλεγχο των προμηθευτών μας, 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.

Τις παραπάνω δεσμεύσεις τις επιτυγχάνουμε με:

- την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων FSSC 22000, BRC & IFS, το οποίο έχει ανιχνεύσει και προβλέψει όλους τους δυνητικούς κινδύνους που σχετίζονται με τις χρησιμοποιούμενες πρώτες και βοηθητικές ύλες, καθώς και με τα διάφορα στάδια παρασκευής των προϊόντων μας.
- Τη συνεργασία μας με αξιόπιστους προμηθευτές, οι οποίοι υπόκεινται σε διαρκή έλεγχο και παροτρύνονται για διαρκή βελτίωση.
- Την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία του τμήματος ποιοτικού ελέγχου.
- Την επαλήθευση ότι οι έλεγχοι διενεργούνται εγκαίρως και αποτελεσματικά και ότι η τεκμηρίωση είναι επικαιροποιημένη.
- Τη διάθεση όλων των απαραίτητων πόρων και μέσων.
- Τη διατήρηση της ακεραιότητας του συστήματος υγιεινής των τροφίμων όταν προγραμματίζονται και εφαρμόζονται αλλαγές.
- Την αποτελεσματική διαχείριση των θεμάτων εσωτερικής & εξωτερικής επικοινωνίας.
- Τη συνεχή εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού μας με στόχο τη διασφάλιση της επάρκειας του προσωπικού.
- Τη διασφάλιση της κατάλληλης εποπτείας για το προσωπικό.
- Τη διασφάλιση ότι οι ρόλοι και οι αρμοδιότητες γνωστοποιούνται με σαφήνεια στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων της εταιρείας.
- Την καθιέρωση και επίτευξη μετρήσιμων στόχων για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Την ενθάρρυνση των υπευθύνων του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων για συνεχή ενημέρωση σχετικά με την τρέχουσα τεχνολογικές αλλαγές και την τρέχουσα Εθνική και Διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία.

Η διαρκής προσπάθεια για Ασφάλεια και Βελτίωση των προϊόντων μας και του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας & Ποιότητας αποτελεί προτεραιότητα για όλους μας στην **ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ Α.Ε.**

Θεσσαλονίκη, 1^η Ιουνίου 2022

Ο Γενικός Διευθυντής
Παύλος Τερκενλής