

# ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε

## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΤΑ

ISO 22000:2018

ΜΑΡΤΙΟΣ 2021

### **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε**

Η εταιρεία Ν. Γ. Κοκοτσή ιδρύθηκε το 1988 με αντικείμενο εργασιών την αποθήκευση, την διανομή, τον εφοδιασμό με παντός είδους τυποποιημένα τρόφιμα, κονσερβοποιημένα, πρώτες ύλες μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, τυροκομικών, αλλαντικών, είδη κάβας, αλλά και μιας αρκετά μεγάλης γκάμας υλικών επαγγελματικού καθαρισμού, χαρτικών και συναφών ειδών.

Τα προϊόντα σε καθαρά επαγγελματικές συσκευασίες, απευθύνονται σε χώρους μαζικής εστίασης, δηλαδή ξενοδοχειακές μονάδες (στην Αθήνα και στην επαρχία), ναυτιλιακές εταιρείες σε κατά τόπους λιμένες, νοσοκομειακές μονάδες ιδιωτικές και μη, αθλητικούς συλλόγους, κυλικεία σχολών και τηλεοπτικών σταθμών, κατασκηνώσεις, κ.α.

Η μορφή της επιχείρησης έως το 2002 ήταν καθαρά ατομική. Από το Νοέμβριο του 2002 ιδρύθηκε η «Ν. Κοκοτσή μονοπρόσωπη ΕΠΕ», με μοναδικό και αποκλειστικό μέτοχο τον Νικόλαο Κοκοτσή δρώντας και συμπληρώνοντας το έργο της ατομικής επιχείρησης σε παράλληλο επίπεδο.

Η επιχείρηση Ν. Γ. ΚΟΚΟΤΣΗ συνεργάζεται με τις μεγαλύτερες παραγωγικές μονάδες στην επικράτεια όπως ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, ΜΙΣΚΟ, ΑΛΛΑΤΙΝΗ, 3<sup>Ε</sup>, ΚΟΛΛΙΟΣ, ΑΡΓΩ ΣΤΡΥΜΩΝ, ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗΣ, ΕΛΑΙΣ ΚΝΟΡΡ, ΖΟΥΡΑΣ FARM, ΓΚΑΤΕΝΙΟ, NESTLE, 3Α, TASTY FOODS, CHIPITA, ΚΟΡΕ, DIVERSEY JOHNSON, κ.α. έχοντας συνάψει με τις περισσότερες από αυτές συμφωνία αποκλειστικής συνεργασίας σε ορισμένα σημαντικά κομμάτια του χονδρικού εμπορίου και catering που απευθύνεται.

Πελάτες όπως ΩΝΑΣΕΙΟ Κ.Κ., ΥΓΕΙΑ Α.Ε., ΙΑΣΩ Α.Ε., ΙΑΤΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ Α.Ε., ΛΗΤΩ Α.Ε. ΙΑΣΩ GENERAL, ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΑΘΗΝΩΝ, ΓΕΝΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΑΘΗΝΩΝ, DHI, HOLIDAY INN, GRAND RESORT LAGONISSI, PORTO HYDRA HOTEL, CLUB MED, CLUB HOTEL CAZINO LOUTRAKI, BLUE STAR FERRIES, G.A. FERRIES, MINOAN LINES, ANEK LINES, κ.α. είναι μερικοί από αυτούς που μας εμπιστεύονται επί σειρά ετών σε ένα πολύ μεγάλο κομμάτι του εφοδιασμού τους.

### **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Πολιτική της εταιρείας **ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.**, είναι να ανταποκρίνεται και να είναι σύμφωνη στις απαιτήσεις των πελατών, διακινώντας ασφαλή προϊόντα που ικανοποιούν πλήρως τις απαιτήσεις των σύγχρονων καταναλωτών και της νομοθεσίας.

Η εταιρεία είναι συνεπώς δεσμευμένη και στοχεύει πάντοτε στην διακίνηση προϊόντων που:

- Συμμορφώνονται στα πρότυπα, κανονισμούς, διατάξεις που τα αφορούν
- Είναι κατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται

Η κατευθυντήρια γραμμή λειτουργίας της εταιρείας είναι η ασφάλεια και η ποιότητα, η οποία πρέπει να παρέχεται στον πελάτη σε όλα τα επίπεδα προδιαγραφών του. Για να επιτευχθούν τα παραπάνω όλες οι δραστηριότητες της εταιρείας πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένες και ελεγχόμενες.

Η Διεύθυνση της εταιρείας αναγνωρίζει συνεπώς την αναγκαιότητα εγκατάστασης και εφαρμογής ενός **Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων**, όπου αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι με σκοπό την διασφάλιση της Υγιεινής και Ασφάλειας των προϊόντων και που θα εναρμονίζεται πλήρως με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO22000:2018.

Το σύστημα HACCP εφαρμόζεται σε όλα τα είδη που παράγονται, και διακινούνται από την εταιρεία. Το σύστημα αυτό θα βελτιώνεται διαρκώς για να καλύπτει τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες των πελατών καθώς και τις απαιτήσεις της αγοράς και της νομοθεσίας σύμφωνα με τα νέα επιστημονικά δεδομένα.

Στο πλαίσιο αυτής της πολιτικής η εταιρεία παρακολουθεί τις ανάγκες των πελατών, τις εξελίξεις στην αγορά των τροφίμων και εναρμονίζεται με την νομοθεσία και τους κανονισμούς ώστε να είναι σε θέση να παρέχει προϊόντα που να εξασφαλίζουν την ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών των πελατών της.

Οι **στόχοι** γύρω από τους οποίους υπάρχει συνεχής και συστηματική προσπάθεια στην εταιρεία περιλαμβάνουν:

- Τη διαρκή μέριμνα για την Ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων
- Τη διαρκή παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας ώστε να μην υπάρχουν αποκλίσεις από τις προδιαγραφές
- Μέριμνα για διαρκή βελτίωση του αριθμού των ευρημάτων από τις εσωτερικές και εξωτερικές επιθεωρήσεις, με στόχο το μηδενισμό των παραπόνων, από τους πελάτες
- Τη συνεχή βελτίωση του βαθμού ικανοποίηση των πελατών

**Η Διοίκηση δεσμεύεται** να παράσχει όλους τους απαιτούμενους πόρους για την εφαρμογή και αποτελεσματική λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, να το ανασκοπεί, να ενημερώνει το προσωπικό για τις αλλαγές του και να **το κοινοποιεί σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη.**

Οι τεσσερις πυλώνες της παρούσας πολιτικής και συγκεκριμένα:

- Η τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων
- Η ικανοποίηση του πελάτη
- Η διαρκής Βελτίωση του ΣΔΑΤ και
- Η εταιρική κουλτούρα στην ασφάλεια τροφίμων
- Η εταιρική κουλτούρα προσανατολισμένη στην τήρηση ενεργειών κατά της κλιματικής αλλαγής και της βιώσιμης ανάπτυξης

είναι καθήκον και προσφορά όλου του προσωπικού στην εταιρεία **ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.**

Ο Γενικός Δ/ντής

N. Κοκοτσής

**ΟΜΑΔΑ HACCP**

**Δραστηριότητα Εμπορική: Αποθήκευση, Εμπορία και Διανομή τυποποιημένων τροφίμων υπό ψύξη, κατάψυξη και θερμοκρασία περιβάλλοντος.**

**Δ/νση: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΕΩΣ & ΝΙΚΟΛΕΤΟΠΟΥΛΟΥ 9, ΚΑΜΙΝΙΑ ΠΕΙΡΑΙΑ**

**Διακριτικός τίτλος: ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.**

**ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΕΩΡΓΟΥΛΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**

**ΕΓΚΡΙΣΗ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΟΚΟΤΣΗΣ-ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ:**

**«Αποθήκευση, Εμπορία και Διανομή τυποποιημένων τροφίμων υπό ψύξη, κατάψυξη και θερμοκρασία περιβάλλοντος.»**

ΘΕΣΗ	ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΕΠΩΝΥΜΟ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ - ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
Διοίκηση	<b>ΝΙΚΟΣ ΚΟΚΟΤΣΗΣ</b>		ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων	<b>ΦΩΤΕΙΝΗ ΚΟΤΣΙΦΑΚΗ</b>		ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
Υπεύθυνος αποθήκης και διακίνησης	<b>ΝΙΚΟΣ ΜΠΙΚΟΣ</b>		ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
Εξωτερικός Συνεργάτης	<b>ΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΟΥΛΑΣ</b>	ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ & ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ HACCP ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Το παρόν Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων εφαρμόζεται σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών, επεξεργασίας τους και την παρασκευή παρασκευασμάτων.

### Απαιτήσεις τεκμηρίωσης

Το Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας περιγράφεται και τεκμηριώνεται λεπτομερώς από τα εξής έγγραφα:

- α. Το παρόν ΕΑΤ που περιγράφει την Πολιτική Ασφάλειας, το σχέδιο HACCP, τα προαπαιτούμενα προγράμματα
  
- β. Το Οργανόγραμμα και τις Αρμοδιότητες των βασικών στελεχών.
  
- γ. Τις Διαδικασίες Λειτουργίας που συντάσσονται από στελέχη της ΑΤ ή από εξωτερικό σύμβουλο, ελέγχονται και διανέμονται με ευθύνη της ΑΤ.
  
- ε. Τις Οδηγίες εργασίας που εκπονούνται από τα καθ' ύλη αρμόδια στελέχη και ελέγχονται, εγκρίνονται και διανέμονται με μέριμνα του ΑΤ.
  
- στ. Τα έντυπα που εκπονούνται από έμπειρο στέλεχος της ΑΤ ή από εξωτερικό σύμβουλο σε συνεργασία με άλλα συναρμόδια στελέχη, ελέγχονται και διανέμονται με ευθύνη του ΠΑΤ και χρησιμοποιούνται για την τεκμηρίωση της λειτουργίας του Συστήματος.
  
- ζ. Άλλα έγγραφα όπως Νομοθεσία, Προδιαγραφές κ.λ.π που έχουν σχέση με τα παραγόμενα προϊόντα ή τις παρερχόμενες υπηρεσίες της εταιρείας.
  
- η. Το φάκελο με τις προδιαγραφές των προϊόντων

Η τεκμηριωμένη Δ/σία για τον έλεγχο των εγγράφων έχει τον τίτλο Διαχείριση Εγγράφων και Δεδομένων και τον κωδικό αριθμό Δ402.

Η τεκμηριωμένη Δ/σία για τον έλεγχο των αρχείων έχει το τίτλο Αρχεία ποιότητας-ασφάλειας και τον κωδικό αριθμό Δ402.

## **4. ΠΛΑΙΣΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ**

### **α. Εσωτερικό πλαίσιο :**

**(1)** το εσωτερικό πλαίσιο του οργανισμού είναι το εσωτερικό περιβάλλον στο οποίο η εταιρεία προσπαθεί να επιτύχει τους στρατηγικούς της στόχους, συμπεριλαμβανομένων των ποιοτικών & λειτουργικών στόχων, εξαλείφοντας ή μειώνοντας τους πιθανούς κινδύνους & αξιοποιώντας τις τυχόν ευκαιρίες

**(2)** η διοίκηση του οργανισμού είναι υπεύθυνη για τον προσδιορισμό των εσωτερικών παραμέτρων που αφορούν στον σκοπό και την στρατηγική του και που μπορεί να επηρεάσουν την ικανότητά του στην επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων του ΣΔΑΤ &

**(3)** περιλαμβάνει τα ακόλουθα: αξίες, κουλτούρα, γνώσεις, επιδόσεις, δραστηριότητες (προϊόντα & υπηρεσίες), στρατηγικό προσανατολισμό & ικανότητα (ήτοι το προσωπικό, η γνώση, οι διεργασίες & τα συστήματα).

### **β. Εξωτερικό πλαίσιο:**

**(1)** το εξωτερικό πλαίσιο του οργανισμού είναι το εξωτερικό περιβάλλον στο οποίο η εταιρεία προσπαθεί να επιτύχει τους στρατηγικούς της στόχους, συμπεριλαμβανομένων των ποιοτικών & λειτουργικών στόχων, εξαλείφοντας ή μειώνοντας τους πιθανούς κινδύνους & αξιοποιώντας τις τυχόν ευκαιρίες

**(2)** η διοίκηση του οργανισμού είναι υπεύθυνη για τον προσδιορισμό των εξωτερικών παραμέτρων που αφορούν στον σκοπό και την στρατηγική του και που μπορεί να επηρεάσουν την ικανότητά του στην επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων του ΣΔΑΤ &

**(3)** περιλαμβάνει τα ακόλουθα: θεσμικό & τεχνολογικό περιβάλλον, ανταγωνισμό, αγορά, περιβάλλον (πολιτιστικό, κοινωνικό & οικονομικό σε διεθνές, εθνικό, περιφερειακό ή τοπικό επίπεδο), περιβαλλοντικές συνθήκες (κλίμα, χρήση γης, διαθεσιμότης φυσικών πόρων), συνθήκες & συνθήκες ανταγωνισμού (πολιτιστικές, κοινωνικές, πολιτικές, νομικές, κανονιστικές & χρηματοοικονομικές σε διεθνές, εθνικό, περιφερειακό ή τοπικό επίπεδο), νέοι ανταγωνιστές, νέοι πάροχοι, βασικές κινητήριες δυνάμεις & τάσεις σχετιζόμενες με τον κλάδο ή τον τομέα έχοντας αντίκτυπο στον οργανισμό, σχέσεις, αντιλήψεις & αξίες των εξωτερικά ενδιαφερομένων μερών & αλλαγές σε σχέση με οποιοδήποτε από τα ανωτέρω.

**γ.** Το πλαίσιο λειτουργίας ανασκοπείται από την διοίκηση ετησίως & εκτάκτως όποτε απαιτηθεί.

**Πλαίσιο Λειτουργίας Επιχείρησης**

Η επιχείρηση οφείλει να προσδιορίζει τις εξωτερικές και εσωτερικές παραμέτρους που αφορούν τη βιωσιμότητα, το σκοπό και τη στρατηγική της και οι οποίες επηρεάζουν την ικανότητα της να επιτυγχάνει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας. Οι προς εξέταση παράμετροι μπορεί να περιλαμβάνουν τόσο θετικούς όσο κι αρνητικούς παράγοντες ή συνθήκες ενώ η επιχείρηση παρακολουθεί και σε ετήσια βάση ανασκοπεί τις πληροφορίες που αφορούν στις εν λόγω εξωτερικές και εσωτερικές παραμέτρους. Ειδικότερα, το πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης αποτυπώνεται στον ακόλουθο πίνακα:

			<b>Θετικοί Παράγοντες ή Συνθήκες</b>	<b>Αρνητικοί Παράγοντες ή Συνθήκες</b>
<b>Παράμετροι</b>	<b>Εξωτερικές</b>	Ανταγωνισμός	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανταγωνιστές με περιορισμένο product portfolio</li> <li>Ανταγωνιστές με περιορισμένο know-how</li> <li>Ανταγωνιστές με περιορισμένη δυνατότητα εξυπηρέτησης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πληθώρα προϊόντων από τρίτες χώρες προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές</li> </ul>
		Αγορά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Δυνατότητα συνεργασίας με νέες επιχειρήσεις</li> <li>Πρόσβαση σε νέες αγορές</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Συμπίεση τιμών προϊόντων λόγω μεγάλου ανταγωνισμού</li> <li>Κίνδυνος επισφαλειών</li> </ul>
		Οικονομικό Περιβάλλον*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Βελτιωμένο οικονομικό κλίμα στην Ευρωζώνη με θετική ανάπτυξη</li> <li>Δυνατότητες χρηματοδότησης επιχειρήσεων μέσω ευρωπαϊκών και άλλων αναπτυξιακών κονδυλίων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μειωμένες χρηματοοικονομικές ροές πελατών</li> <li>Ουσιαστικός αποκλεισμός επιχειρήσεων από τραπεζικό δανεισμό</li> <li>Αύξηση κόστους εισαγωγών από</li> </ul>



				τρίτες χώρες
		Θεσμικό Περιβάλλον*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πιο διαφανείς διαδικασίες του δημοσίου σε σχέση με το παρελθόν</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Δυσκολότεροι όροι καθημερινής συναλλαγής με το δημόσιο και τις τράπεζες</li> </ul>
		Τεχνολογικό Περιβάλλον*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μείωση χρόνου παραδόσεων στους πελάτες λόγω χρήσης νέων συστημάτων ERP και συνεργασιών τους με μεγάλες εταιρείες</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ορισμένες νέες τεχνολογίες είναι ακριβότερες</li> <li>Απαίτηση χρόνου για εξοικείωση με τις νέες τεχνολογίες</li> </ul>
	Εσωτερικές	Στρατηγική Κατεύθυνση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πελατοκεντρική διοίκηση και επιχειρησιακή στρατηγική</li> <li>Διαρκής επαναπροσδιορισμός στόχων, συνεχής αναζήτηση νέων πελατών και τακτικός επανασχεδιασμός προϊόντων και εφαρμογών</li> <li>Ενίσχυση του κύκλου εργασιών της εταιρείας</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αναγκαιότητα συνεργασίας με δημόσιες υπηρεσίες και οργανισμούς που συνήθως βασίζονται σε ξεπερασμένες πρακτικές συνεργασίας</li> </ul>
		Όραμα - Αξίες	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η <b>ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.</b> είναι αφοσιωμένη στο να παρέχει στη αγορά μεγάλη ποικιλία προϊόντων με τους πιο σύγχρονους τρόπους</li> <li>Η <b>ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.</b> βασίζει την λειτουργία της σε ουσιαστικές σχέσεις με τους υπαλλήλους της, τους οποίους αντιμετωπίζει σαν συνεργάτες και όχι σαν</li> </ul>	

		<p>απλούς εργαζόμενους</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η <b>ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε.</b> στοχεύει σε μακροχρόνιες συνεργασίες με τους πελάτες και τους προμηθευτές της</li> <li>• Κάθε πελάτης, ανεξαρτήτως μεγέθους, είναι εξίσου σημαντικός για την εταιρεία</li> </ul>	
	Εταιρική Κουλτούρα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαχρονικές σχέσεις εμπιστοσύνης με τους υπαλλήλους πρωτίστως, αλλά και με τους πελάτες και τους προμηθευτές</li> <li>• Ομαδικότητα και συνεργασία επιμέρους τμημάτων για την επίτευξη των στόχων</li> <li>• Customer support πέρα και έξω από τα στενά όρια του επίσημου ωραρίου</li> <li>• Καθημερινή επαφή και συνεργασία των μετόχων με τους υπαλλήλους με στόχο την άμεση διεκπεραίωση υποθέσεων</li> </ul>	
	Πόροι (ανθρώπινοι & μέσα)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό</li> <li>• Πολυετής εμπειρία μετόχων και ανθρώπινου δυναμικού</li> <li>• Συνεπής αναβάθμιση τεχνολογιών χρήσης</li> <li>• Επαρκής εξοπλισμός για τη διατήρηση υψηλού επιπέδου παρεχόμενων υπηρεσιών και παροχής προϊόντων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειωμένη χρήση του website της εταιρείας για την προώθηση προϊόντων και την αύξηση πωλήσεων</li> </ul>

		Επιχειρησιακή Γνώση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υψηλότατο επίπεδο επιχειρησιακής γνώσης μετόχων</li> <li>• Άμεση εναρμόνιση επιχειρησιακής λειτουργίας στις αλλαγές της κείμενης νομοθεσίας</li> </ul>	
		Επιδόσεις	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνεχής κερδοφορία από την έναρξη εργασιών της εταιρείας</li> <li>• Η εταιρεία λαμβάνει διαρκώς μέρος σε δημόσιους διαγωνισμούς με σημαντικές επιτυχίες</li> <li>• Το εταιρικό πελατολόγιο αυξάνεται διαρκώς</li> <li>• Οι αποδοχές των εργαζομένων διαχρονικά έχουν αυξητική τάση</li> </ul>	
* σε διεθνές, εθνικό, περιφερειακό ή τοπικό επίπεδο				



**ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ.**

(1) Α/Α	(2) ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	(3) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<b>ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>		
1	Αξίες	Ήθος, εντιμότητα, ισότιμος μεταχείριση, απόλυτη εμπιστοσύνη στο προσωπικό, σημασία στον πελάτη & στην μέγιστη δυνατή αρτιότητα των εργασιών.
2	Κουλτούρα	Επαγγελματισμός & ικανοποίηση του πελάτη.
3	Γνώσεις	Άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό, εκπαίδευση νεοπροσληφθέντων & επανεκπαίδευση όποτε αυτό κριθεί απαραίτητο.
4	Επιδόσεις	Ικανοποιητικό οικονομικό επίπεδο, παρά την οικονομική κρίση που επικρατεί στην χώρα.
<b>ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>		
1	Θεσμικό & τεχνολογικό περιβάλλον	<b>Θετικοί παράγοντες:</b> (α) αυστηροποίηση του ευρωπαϊκού νομικού περιβάλλοντος ειδικότερα σε θέματα ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων & (β) εξέλιξη τεχνολογίας → αύξηση δυνατοτήτων επιχειρήσεως (εργασίες μέσω Η/Υ, γρήγορη διεκπεραίωση θεμάτων) → μείωση εργατωρών → κερδοφορία. <b>Αρνητικοί παράγοντες:</b> (α) περαιτέρω γραφειοκρατία προς εναρμόνιση της εταιρείας μετά του Ευρωπαϊκού δικαίου (β) έλλειψη σταθερού πλαισίου τεχνικών προδιαγραφών έχον ως αποτέλεσμα την ερμηνεία της νομοθεσίας με διάφορους τρόπους & (γ) έλλειψη οικονομικής δυνατότητας της εταιρείας προς εναρμόνιση με τις πρόσφατες τεχνολογικές εξελίξεις.
2	Ανταγωνισμός	<b>Θετικοί παράγοντες:</b> παραγωγή νέων προϊόντων σε καλύτερες τιμές, φιλικές προς τον καταναλωτή, στα πλαίσια πάντα του υγιούς ανταγωνισμού. <b>Αρνητικοί παράγοντες:</b> (α) ανταγωνίστριες εταιρείες παράγουσες τα ίδια προϊόντα ή υπηρεσίες (β) μείωση της ποιότητας με ενδεχόμενη απάτη στον βωμό της κερδοφορίας με αποτέλεσμα ο καταναλωτής μη έχων το ανάλογο υπόβαθρο να προτιμά το φθηνό προϊόν όχι όμως και ποιοτικά ορθό.
3	Αγορά	<b>Θετικοί παράγοντες:</b> δυνατότητα ανοίγματος νέων αγορών σε χώρες του εξωτερικού συνεπεία της εθνικής οικονομικής κρίσεως. <b>Αρνητικοί παράγοντες:</b> αποτέλεσμα της εθνικής οικονομικής κρίσεως είναι η αγορά από τους καταναλωτές των απολύτως αναγκαίων προϊόντων.
4	Πολιτιστικό & κοινωνικό περιβάλλον	<b>Θετικοί παράγοντες:</b> τα ήθη & έθιμα της πατρίδος περιλαμβάνουν την κατανάλωση τροφίμων με αποτέλεσμα την αύξηση των πωλήσεων σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους. <b>Αρνητικοί παράγοντες:</b> (α) διατροφικές συνήθειες της εποχής που επηρεάζουν την κατανάλωση τροφίμων (π.χ. η χορτοφαγία η οποία διαμορφώνει τις πωλήσεις στα ζωικής προελεύσεως τρόφιμα) (β) διάφορες κοινωνικές ομάδες που υπακούν σε διαφορετικές συνήθειες δύναται να επηρεάσουν την λειτουργία της εταιρείας (π.χ. οι αραβικές χώρες & η Εβραϊκή κοινότητα απαγορεύουν κάποια τρόφιμα).
5	Οικονομικό περιβάλλον	<b>Θετικοί / αρνητικοί παράγοντες :</b>

	λον	αναλόγως της οικονομικής καταστάσεως της χώρας διαμορφώνονται και οι πωλήσεις σε προϊόντα & υπηρεσίες.
--	-----	--

### **ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΑΝΑΓΚΩΝ & ΠΡΟΣΔΟΚΙΩΝ ΤΩΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΜΕΡΩΝ**

Η εταιρεία προσδιορίζει όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη που σχετίζονται με το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων καθώς και τις απαιτήσεις αυτών, προκειμένου να εξετάσει την επίδρασή τους ή την πιθανή επίδρασή τους στην ικανότητα της να παρέχει με συνέπεια προϊόντα ή/και υπηρεσίες που να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του πελάτη, τις εφαρμοστέες νομοθετικές & κανονιστικές απαιτήσεις.

<b>A/A</b>	<b>Ενδιαφερόμενα Μέρη</b>	<b>Απαιτήσεις – Προσδοκίες - Ανάγκες</b>
1	Πελάτες κι εν δυνάμει πελάτες	<ul style="list-style-type: none"> <li>Άμεση εξυπηρέτηση μέσω προσφορών και επισκέψεων</li> <li>Γρήγορες παραδόσεις προϊόντων</li> <li>Αξιοπιστία προϊόντων</li> <li>Εγκεκριμένα προϊόντα με βάση τις εκάστοτε προδιαγραφές</li> </ul>
2	Μέτοχοι - Επενδυτές	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κερδοφορία μέσα από ηθικές πρακτικές</li> <li>Αδιάλειπτη χρηματοοικονομική ροή με ασφαλή ταμειακά αποθέματα</li> <li>Έγκαιρη αποπληρωμή οφειλών προς το δημόσιο (φορολογία εισοδήματος, Φ.Π.Α., ασφαλιστικές εισφορές, κ.α.)</li> <li>Ικανότητα διαχείρισης και διεκπεραίωσης όλων των projects (μικρών και μεγάλων, του δημοσίου αλλά και των ιδιωτών)</li> <li>Ισχυρές &amp; μακροχρόνιες σχέσεις με προμηθευτές</li> <li>Τακτικός επανασχεδιασμός στόχων πωλήσεων και επαναπροσδιορισμός αναγκών στην αγορά ενέργειας</li> <li>Σταθερό υπαλληλικό προσωπικό</li> <li>Διατήρηση υψηλών αποδοχών εργαζομένων/συνεργατών</li> </ul>
2	Συνεργάτες, Εργαζόμενοι, εν δυνάμει εργαζόμενοι κι εκπρόσωποί τους	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σταθερό περιβάλλον εργασίας</li> <li>Διατήρηση ή αύξηση αποδοχών εργαζομένων</li> <li>Διατήρηση ή αύξηση πρόσθετων παροχών προς τους</li> </ul>

		εργαζόμενους <ul style="list-style-type: none"><li>Ενεργή συμμετοχή στη διαμόρφωση του επιχειρησιακού μοντέλου της εταιρείας</li></ul>
3	Προμηθευτές - Υπεργολάβοι	<ul style="list-style-type: none"><li>Σταθερή ροή παραγγελιών προς προμηθευτές</li><li>Αποπληρωμή οφειλών προς προμηθευτές βάσει συμφωνημένων χρονοδιαγραμμάτων</li><li>Προώθηση στην αγορά νέων προϊόντων</li><li>Τακτική επαφή μεγάλων πελατών με τους μετόχους</li></ul>
4	Κράτος – Κυβερνητικοί Φορείς-ΕΦΕΤ	<ul style="list-style-type: none"><li>Νομοθέτηση που βοηθά τη λειτουργία της</li><li>Τήρηση της νομοθεσίας</li></ul>
5	Κοινωνία	<ul style="list-style-type: none"><li>Αξιοπιστία προϊόντων</li><li>Εγκεκριμένα και ασφαλή προϊόντα με βάση τις εκάστοτε προδιαγραφές</li></ul>
6	Καταναλωτικές & άλλες Οργανώσεις	<ul style="list-style-type: none"><li>Αξιοπιστία προϊόντων</li><li>Εγκεκριμένα προϊόντα με βάση τις εκάστοτε προδιαγραφές</li></ul>

### **Υποσημείωση**

**Ενδιαφερόμενα μέρη:** Οποιοσδήποτε δύναται να επηρεάσει, επηρεάζεται ή αντιλαμβάνεται ότι επηρεάζεται από τις αποφάσεις ή τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

### **ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ**

Στην ΕΦΟΤΡΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ Ε.Π.Ε δεν έχουν εφαρμογή οι ακόλουθες απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018:

✓ 8.3 Σχεδιασμός και Ανάπτυξη

Διότι όλα τα προϊόντα πωλούνται στους πελάτες έτοιμα από τους προμηθευτές.

✓ 8.5.4 Ιδιοκτησία του πελάτη

Διότι δεν εφαρμόζεται αντίστοιχη διαδικασία από την επιχείρηση

✓ Τα πεδία που αναφέρονται στην παραγωγή υλικών και προϊόντων

Διότι τα διατιθέμενα προϊόντα στους πελάτες μας προέρχονται από τους προμηθευτές μας.

### **ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Το Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας περιγράφεται και τεκμηριώνεται λεπτομερώς από τα εξής έγγραφα:

- α. Το παρόν ΕΑΤ που περιγράφει την Πολιτική Ασφάλειας, το σχέδιο HACCP, τα προαπαιτούμενα προγράμματα
- β. Το Οργανόγραμμα και τις Αρμοδιότητες των βασικών στελεχών
- γ. Τις Διαδικασίες Λειτουργίας που συντάσσονται από στελέχη της ΑΤ ή από εξωτερικό σύμβουλο, ελέγχονται και διανέμονται με ευθύνη της ΑΤ.
- ε. Τις Οδηγίες εργασίας που εκπονούνται από τα καθ' ύλη αρμόδια στελέχη και ελέγχονται, εγκρίνονται και διανέμονται με μέριμνα του ΑΤ.
- στ. Τα έντυπα που εκπονούνται από έμπειρο στέλεχος της ΑΤ ή από εξωτερικό σύμβουλο σε συνεργασία με άλλα συναρμόδια στελέχη, ελέγχονται και διανέμονται με ευθύνη του ΠΑΤ και χρησιμοποιούνται για την τεκμηρίωση της λειτουργίας του Συστήματος.
- ζ. Άλλα έγγραφα όπως Νομοθεσία, Προδιαγραφές κ.λ.π που έχουν σχέση με τα παραγόμενα προϊόντα ή τις παρεχόμενες υπηρεσίες της εταιρείας.
- η. Το φάκελο με τις προδιαγραφές των προϊόντων

### **ΗΓΕΣΙΑ**

#### **ΗΓΕΣΙΑ & ΔΕΣΜΕΥΣΗ.**

Η διοίκηση της επιχειρήσεως πρέπει να ασκεί τον ηγετικό ρόλο και να καταδεικνύει την δέσμευσή της σε σχέση με το ΣΔΑΤ μέσω:

**α.** της διασφαλίσεως ότι η πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων και οι στόχοι του ΣΔΑΤ καθιερώνονται και είναι συμβατοί με τον στρατηγικό προσανατολισμό του οργανισμού

**β.** της διασφαλίσεως ότι οι απαιτήσεις του ΣΔΑΤ ενσωματώνονται στις υποστασιακές διεργασίες του οργανισμού

**γ.** της διασφαλίσεως, ότι οι απαιτούμενοι πόροι για το ΣΔΑΤ είναι διαθέσιμοι

**δ.** της γνωστοποίησης της σημαντικότητας της αποτελεσματικής διαχείρισεως της ασφάλειας τροφίμων και της συμμορφώσεως με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ, τις εφαρμοστέες νομικές απαιτήσεις, καθώς και τις αμοιβαία συμπεφωνημένες με τον πελάτη απαιτήσεις τις σχετιζόμενες με την ασφάλεια των τροφίμων

**ε.** της διασφαλίσεως ότι το ΣΔΑΤ αποτιμάται και διατηρείται ενήμερο ώστε να επιτυγχάνεται το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα

**στ.** της καθοδήγησεως και υποστηρίξεως του προσωπικού ώστε να συμβάλλει στην αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ

**ζ.** της προαγωγής και της συνεχούς βελτιώσεως



**η.** της υποστηρίξεως των λοιπών διευθυντικών στελεχών του οργανισμού ώστε να ασκούν ηγετικό ρόλο στους τομείς υπευθυνότητας τους

### **ΡΟΛΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ & ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**

Η εταιρεία έχει καταγράψει τις ευθύνες και Αρμοδιότητες του προσωπικού έχοντας εντοπίσει τις καθορισμένες ευθύνες και την ανάληψη και καταγραφή των υποχρεώσεων τους. Οι Αρμοδιότητες φαίνονται στις ΠΘΕ.

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ο συντονιστής της ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων έχει ευθύνη:

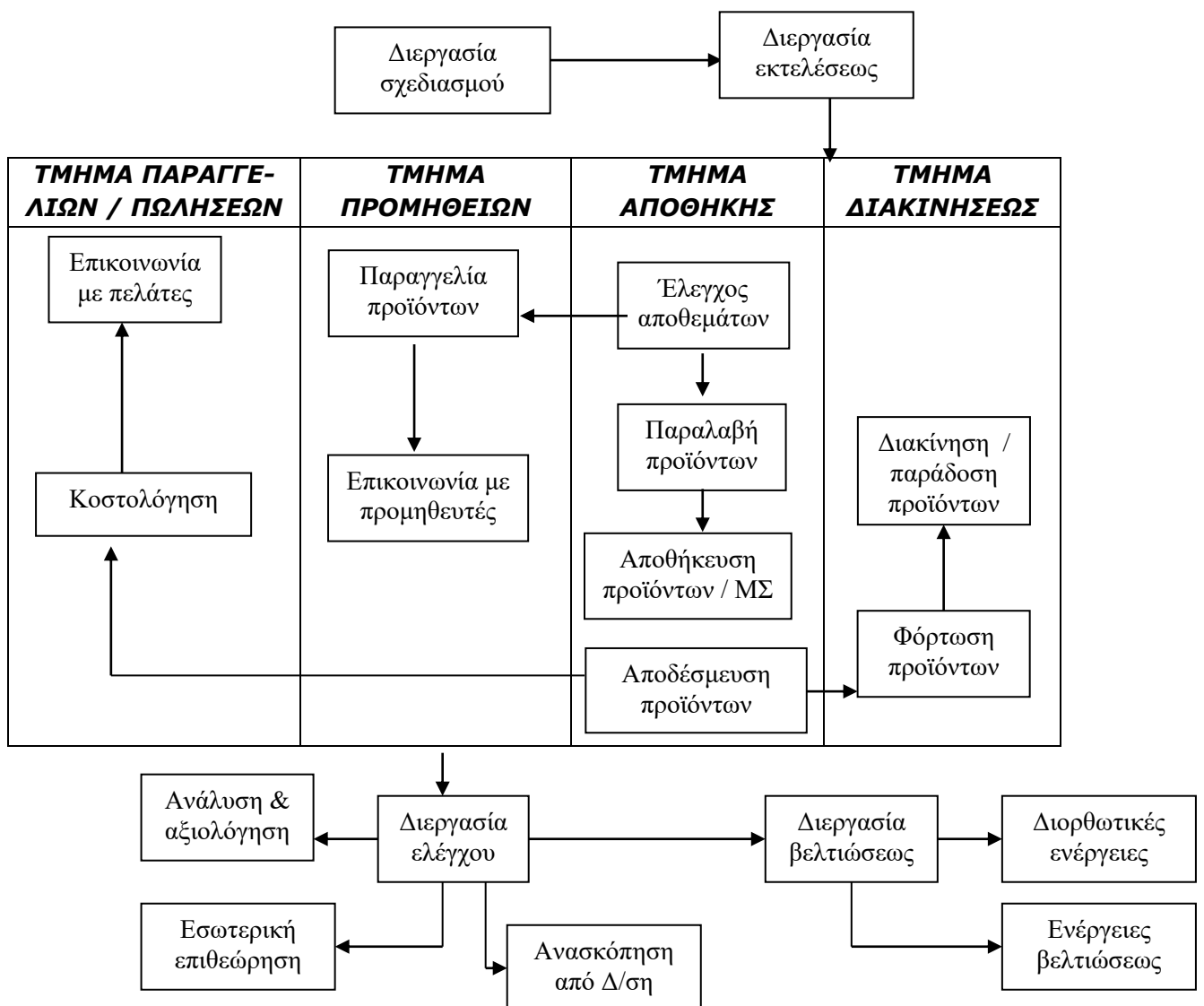
- Για την κατάρτιση και εκπαίδευση της ομάδας, και για τη συνεχή ενημέρωση της, καθώς και για την επικοινωνία με εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη, για θέματα του ΣΔΑΤ
- Τη διασφάλιση της καθιέρωσης, εφαρμογής, διατήρησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ
- Να αναφέρεται στην ανώτατη διοίκηση σχετικά με την αποτελεσματικότητα και καταλληλότητα του ΣΔΑΤ
- Τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και την οργάνωση των εργασιών της. Είναι υπεύθυνος να συγκαλεί την ομάδα ΑΤ σε τακτικές συναντήσεις, οι οποίες θα πραγματοποιούνται το λιγότερο μία φορά το χρόνο. Οι συναντήσεις αυτές έχουν ως σκοπό:
  1. Τον έλεγχο της εφαρμογής των προβλεπόμενων διαδικασιών παρακολούθησης των CCPs και OPRPs
  2. Τον έλεγχο της τήρησης των προβλεπόμενων αρχείων
  3. Τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας των προβλεπόμενων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών που τυχόν χρησιμοποιήθηκαν
  4. Εξέταση των αποτελεσμάτων των δειγματοληπτικών ελέγχων που διεξήχθησαν
  5. Εξέταση των τυχόν παραπόνων των πελατών της εταιρείας
  6. Ενημέρωση της Διοίκησης για τα ευρήματα της συνάντησης

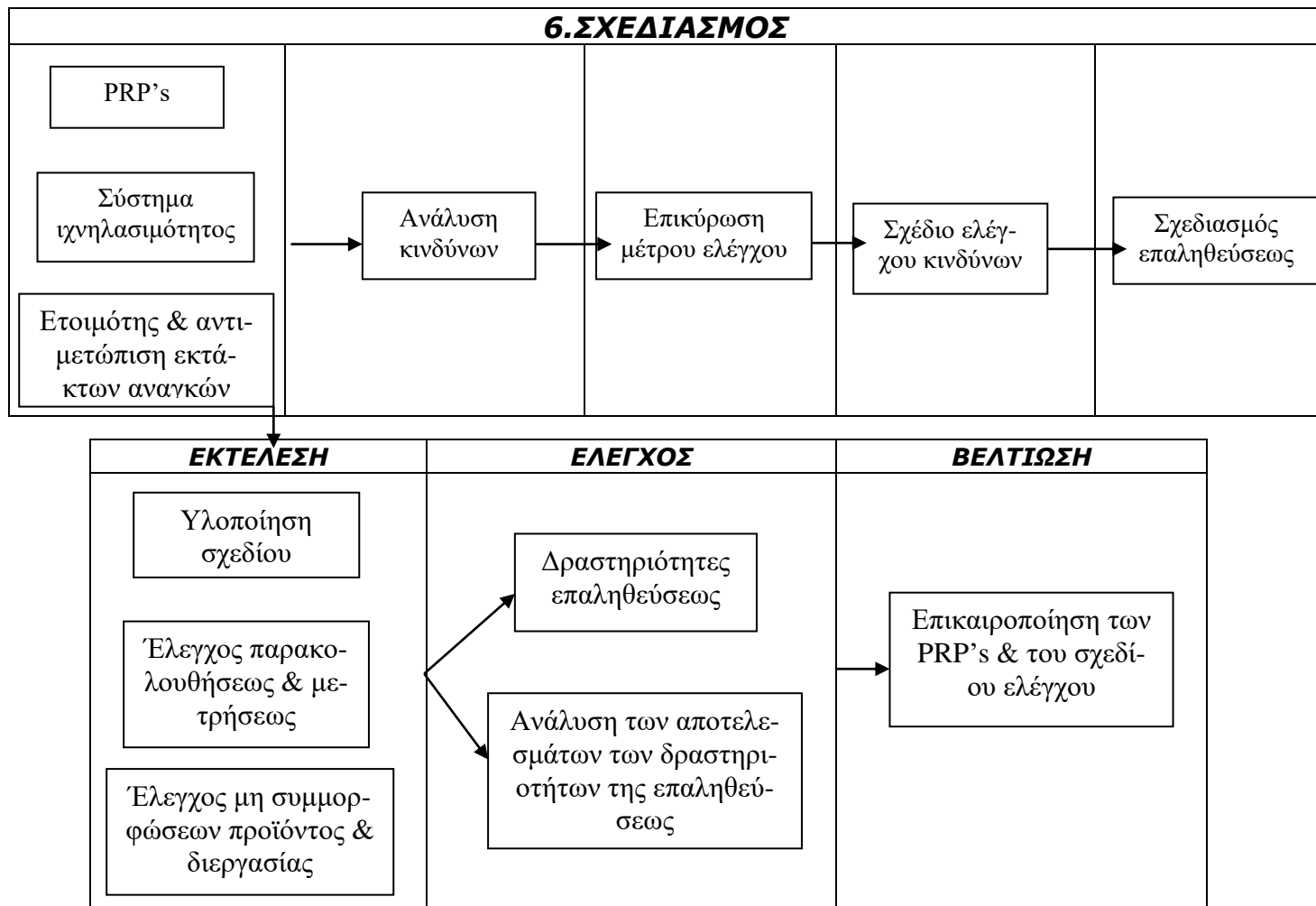
Εκτός από τις τακτικές συναντήσεις της ομάδας της ΑΤ με σκοπό την ανασκόπηση του συστήματος, ο συντονιστής της ομάδας μπορεί να συγκαλεί έκτακτες συναντήσεις σε:

- Περιστάσεις εμφάνισης κινδύνου μέτριας ή μεγάλης σοβαρότητας, όταν τα υφιστάμενα μέτρα ελέγχου και οι διαδικασίες παρακολούθησης κριθούν μη αποτελεσματικά
- Περιπτώσεις αλλαγών των προδιαγραφών των προϊόντων
- Περιπτώσεις αλλαγών των απαιτήσεων της Νομοθεσίας
- Περιπτώσεις εισαγωγής νέων προϊόντων

Στις συναντήσεις αυτές ο συντονιστής της ομάδας τηρεί πρακτικά τα οποία και κοινοποιεί στους συμμετέχοντες για την ενημέρωση αυτών, καθώς και για την ανάληψη Διορθωτικών Ενεργειών που προκύπτουν. Τα πρακτικά αναγράφονται στο έντυπο E-501-1 και αρχειοθετούνται από τον Υπεύθυνο του Συστήματος της ΑΤ. Τα αποτελέσματα των πρακτικών αυτών θα συζητηθούν και κατά την ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΛΛΗΛΟΥΧΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ**





**ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Η ποιότητα κάθε τροφίμου εξαρτάται από την ποιότητα των πρώτων υλών και από την τεχνολογία παραγωγής. Έτσι η ποιότητα ενός τροφίμου αποτελεί την οριακή συνισταμένη των «επί μέρους ποιοτήτων» των υλικών και των μεθόδων τεχνολογίας που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενός συγκεκριμένου προϊόντος.

Το σύστημα σχεδιάστηκε σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2018, με σκοπό τη διασφάλιση της ασφάλειας των σκευαζόμενων και εμπορευόμενων προϊόντων. Αναγνωρίζει τους πιθανούς κινδύνους σε όλα τα στάδια της ροής των προϊόντων, από τη ασφαλή παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών, την παραγωγική διαδικασία, τη διακίνηση τους, έως και την τελική τους κατανάλωση. Καθορίζει τα κρίσιμα σημεία ελέγχου κάθε

κινδύνου, ορίζει τα κρίσιμα όρια αυτών, διαχωρίζει αν θα χειριστούν αυτά με σχέδιο HACCP η με προαπαιτούμενα προγράμματα OPRP. Τέλος το σύστημα, ορίζει τις διαδικασίες εκείνες που ενδείκνυται για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων και καθορίζει τις Διορθώσεις και Διορθωτικές ενέργειες που ακολουθούνται όταν διαπιστώνεται ότι κάποια Δ/σία δεν έχει ελεγχθεί επαρκώς.

Η πιστή εφαρμογή του σχεδίου HACCP και των OPRP εγγυάται ότι όλες οι λειτουργίες που ενέχουν κινδύνους για τα προϊόντα, ελέγχονται συστηματικά.

Το σύστημα ασφάλειας στοχεύει στην εξασφάλιση της παραλαβής και διακίνησης ασφαλών τροφίμων, και επειδή η έννοια της ασφάλειας αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, το σύστημα δομήθηκε έτσι ώστε να καλύψει το θέμα της διασφάλισης της ασφάλειας των προϊόντων. Το παρόν ΕΑΤ διασφαλίζει ότι:

- Αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται όλη οι κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν σε σχέση με τα προϊόντα, ώστε να μην προκαλούν άμεσα ή έμμεσα, βλάβη στην υγεία του καταναλωτή
- Η εταιρεία ενημερώνει την αλυσίδα τροφίμων για όποια θέματα ασφάλειας αφορούν τα προϊόντα της
- Θα κοινοποιείται σε όλη την εταιρεία πληροφορία που σχετίζεται με την ανάπτυξη και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
- Αξιολογείται περιοδικά το ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζεται ότι η εταιρεία λαμβάνει υπόψη τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με τους ελεγχόμενους κινδύνους
- Οι τροποποιήσεις του παρόντος εγχειριδίου γίνονται με ευθύνη του Υπεύθυνου της ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο οποίος είναι και ο συντονιστής της

## **ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ**

### **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ**

Η εταιρεία δεσμεύεται για την παροχή όλων των απαραίτητων πόρων για την εφαρμογή διατήρηση και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ.

#### **Ανθρώπινο Δυναμικό**

Η εταιρεία έχει καθιερώσει τεκμηριωμένη Δ/σία για την εκπαίδευση του προσωπικού με τον κωδικό Δ-601 και τον τίτλο Εκπαίδευση-Αξιολόγηση Προσωπικού. Μέσα στο αρχείο της Εκπαίδευση είναι καταγραμμένα τα προσόντα του ΠΑΤ καθώς και των υπολοίπων εργαζομένων. Υπάρχουν επίσης προγράμματα εκπαίδευσης και αποδεικτικά των προσόντων του παρόντος προσωπικού.

#### **Υποδομή**

Η εταιρεία διαθέτει μία από τις πλέον σύγχρονες μονάδες στο χώρο των συσκευαστηρίων φρούτων. Για την κατασκευή αυτών των υποδομών έχει διαθέσει μεγάλα κεφάλαια και

πόρους τους οποίους είναι διαθέσιμη να τους παρέχει κάθε φορά που η νομοθεσία και προπάντων η ασφάλεια για τα προϊόντα που χειρίζεται το απαιτεί.

### **Περιβάλλον εργασίας**

Η εταιρεία παρέχει πόρους για εργασιακό περιβάλλον και τις συνθήκες εργασίας

### **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ**

Η διαχείριση της επαγγελματικής επάρκειας και γνώσης τεκμηριώνεται μέσω:

- ενημερωτικού υλικού με πληροφορίες για τα προϊόντα
- αρχεία προδιαγραφών των προϊόντων
- λογισμικό
- υπάρχουσες διαδικασίες που καθοδηγούν το προσωπικό
- υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων
- εμπειρία του προσωπικού που μεταφέρεται στους νεότερους

### **ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ**

#### **Εξωτερική Επικοινωνία** **Εσωτερική Επικοινωνία**

Για την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία η εταιρεία έχει συντάξει τεκμηριωμένη Δ/σία με τον τίτλο Εσωτερική-Εξωτερική Επικοινωνία και με κωδικό Δ-701

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### **ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ**

Η διοίκηση της εταιρείας έχει καθιερώσει προγράμματα για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων εκτάκτου ανάγκης, αλλά και ατυχημάτων.

**Για την απόδειξη των παραπάνω η εταιρεία έχει τεκμηρίωση διαδικασία Δ-602 «Διαχείριση κρίσεων» και έχει καταρτίσει και σχέδιο εκτάκτων αναγκών.**

Για την περίπτωση εκδήλωσης φωτιάς από κάποιο λάθος ή ατύχημα, αλλά και από εμπρησμό, η διοίκηση έχει προβλέψει και έχει εγκαταστήσει ένα σύστημα πλήρους πυρόσβεσης όπως:

- Έχει τοποθετήσει πυροσβεστήρες σε θέσεις που προβλέπονται στη μελέτη πυρασφάλειας.
- Οι πυροσβεστήρες ελέγχονται και αναγομώνονται κάθε φορά που λήγουν, από υπεύθυνο συνεργείο.
- Έχει ορίσει ομάδα πυρασφάλειας.
- Έχει ορίσει Τεχνικό Ασφαλείας ο οποίος είναι υπεύθυνος για τα παραπάνω.
- Έχει πραγματοποιήσει εικονική άσκηση πυρκαγιάς.
- Έχει αναρτήσει σε πίνακα ανακοινώσεων τηλέφωνα εκτάκτων αναγκών.

Για περιπτώσεις διακοπής ρεύματος ή πτώσης τάσεως αυτού η εταιρεία:

- Έχει τοποθετήσει γεννήτρια η οποία λειτουργεί με πετρέλαιο και μπορεί να καλύψει τη δυναμικότητα των ψυκτικών θαλάμων
- Παρακολουθείτε ο χρόνος της διακοπής της παροχής ρεύματος

Σε περιπτώσεις βλάβης οχήματος που μεταφέρει προϊόντα:

- Ο οδηγός ενημερώνει άμεσα τον ΠΔΑΤ, ο οποίος ανάλογα με το που βρίσκεται το φορτηγό και το χρόνο που θα κάνει να φτάσει στο προορισμό του, χειρίζεται την κατάσταση
- Στέλνει το φορτηγό για επισκευή, αν η βλάβη είναι μικρή και ο χρόνος για να παραδώσει το φορτίο είναι μεγάλος
- Δίνει εντολή για παράδοση φορτίου αν είναι κοντά στον τόπο προορισμού
- Δίνει εντολή σε άλλο φορτηγό να πάει να παραλάβει τα προϊόντα και να τα παραδώσει στο πελάτη και αυτό που έχει τη βλάβη πάει για επισκευή

Για την προστασία από πλημμύρες και βιοτρομοκρατία ο ΠΔΑΤ:

- Έχει εκπαιδεύσει το προσωπικό για γρήγορη εκκένωση του χώρου του εργοστασίου
- Υπάρχει σήμανση που δείχνει τις εξόδους κινδύνου
- Σε κάθε περίπτωση που το προϊόν έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη αποσύρεται και καταστρέφεται
- Έχει πραγματοποιήσει εικονικές ασκήσεις για σεισμό

### **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ**

Η επαλήθευση του σχεδιασμού γίνεται μία φορά την εβδομάδα και υπεύθυνος για αυτό είναι ο ΠΑΤ. Η επαλήθευση γίνεται με την επιθεώρηση όλων των τμημάτων και την καταγραφή των αποτελεσμάτων και των ευρημάτων αυτής. Κατά τον έλεγχο της επαλήθευσης ο ΠΑΤ ελέγχει:

- Αν τα προαπαιτούμενα προγράμματα που έχουν οριστεί εφαρμόζονται από τους υπαλλήλους και είναι αποτελεσματικά
- Αν τα δεδομένα της ανάλυσης κινδύνων ενημερώνονται και αν υπάρχει απόκλιση από τα επίπεδα κινδύνων
- Αν η εταιρεία τηρεί τις υποχρεώσεις της σύμφωνα με τη δέσμευση της Διοίκησης και την Πολιτική Ασφάλειας

Τα αποτελέσματα καταγράφονται κάθε φορά και ο ΠΑΤ τα κοινοποιεί στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων. Αυτά αναλύονται κάθε φορά και κοινοποιούνται στη Διοίκηση, ανάλογα πάντα με τη σοβαρότητα των ευρημάτων.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται σε πιθανές αποσύρσεις που γίνανε και σε προϊόντα δυνητικά μη ασφαλή.

Στα σημεία όπου λόγω της ιδιαιτερότητας της διεργασίας παραγωγής, τα τελικά αποτελέσματα δεν μπορούν να επαληθευτούν, η ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων διασφαλίζεται με προληπτικές ενέργειες που εστιάζονται στην τεκμηριωμένη καταλληλότητα και επικύρωση:

- Της διεργασίας παραγωγής
- Του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού
- Της ικανότητας και εκπαίδευσης του προσωπικού

### **ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ**

Με την επίτευξη ιχνηλασιμότητας, για κάθε παραγόμενο προϊόν υπάρχει η δυνατότητα να ευρεθούν οι τεχνικές προδιαγραφές της παραγωγής του, η πρώτη ύλη που χρησιμοποιήθηκε, οι τυχόν αποκλίσεις του από τις προδιαγραφές, οι συνθήκες παραγωγής, οι έλεγχοι στους οποίους υποβλήθηκε και τα αναμενόμενα αποτελέσματα τους.

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ**

Δυνητικά μη ασφαλή υλικά ή προϊόντα, που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές, επισημαίνονται κατάλληλα και διαχωρίζονται από τα άλλα υλικά με ευθύνη του ΠΑΤ και σε συνεργασία και με άλλα κατά περίπτωση αρμόδια στελέχη. Στη συνέχεια αποφασίζετε η δέσμευση ή αποδέσμευση αυτών

### **ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΕΩΝ**

Οι διορθωτικές ενέργειες έχουν στόχο, να εξαλείψουν τις αιτίες που προκαλούν τα ποιοτικά προβλήματα και αποσκοπούν :

- Να ερευνήσουν και αποτρέψουν την αγορά μη αποδεκτών προϊόντων
- Να διορθώσουν ανεπάρκεια και κακή εφαρμογή των ακολουθουμένων διαδικασιών και οδηγιών εργασίας
- Να αποτρέψουν επανάληψη παραπόνων πελατών
- Να διορθώσουν ανεπάρκεια στα αρχεία ποιότητας

Οι διορθώσεις έχουν στόχο:

- Να αναγνωρίσουν και αξιολογήσουν τα τελικά προϊόντα που τυχόν έχουν επηρεαστεί και να αποφασιστεί ο κατάλληλος χειρισμός τους

Το έναυσμα για διορθωτικές ενέργειες ή διορθώσεων προέρχεται κυρίως από:

- Την ανάλυση των στατιστικών στοιχείων ποιότητας
- Τα αποτελέσματα των εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων ποιότητας
- Τα παράπονα πελατών
- Τα παράπονα και προβλήματα που αναφέρονται από στελέχη της εταιρείας
- Τα προβλήματα των παρερχομένων υπηρεσιών

Η ευθύνη για τη λήψη, το συντονισμό και την αποτελεσματικότητα των απαραίτητων διορθωτικών ενεργειών ανήκει στο ΠΑΤ.

Για τον έλεγχο των παραπάνω αλλά και για τις αποσύρσεις υπάρχουν τεκμηριωμένες Δ/σίες όπως φαίνονται Δ804.

### **ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Η εταιρεία έχει καθορίσει κατάλληλες διαδικασίες και μεθόδους με τις οποίες επικυρώνει τον έλεγχο του παραγόμενου και εμπορευόμενου προϊόντος, ώστε να επαληθεύεται η συμμόρφωση του με τις προκαθορισμένες απαιτήσεις και τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου να επιτρέπουν τον έλεγχο των κινδύνων, ώστε να έχουμε πάντα ασφαλή τελικά προϊόντα. Για την επίτευξη των ανωτέρω:

- Υπάρχουν κριτήρια Αποδοχής –Απόρριψης
- Υπάρχουν Διαδικασίες για τη δέσμευση προϊόντος που δε συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές
- Εργαστηριακό πρόγραμμα αναλύσεων



### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΡΓΑΝΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΩΝ**

Παρακολούθηση

Η παρακολούθηση του εξοπλισμού από το τμήμα Διαχείρισης και Ασφάλειας Τροφίμων γίνεται με τη βοήθεια αρχείων:

- Υπάρχει συγκεντρωτική κατάσταση με όλα τα όργανα ελέγχου και τα τεχνικά τους χαρακτηριστικά
- Καρτέλες οργάνων που αναφέρεται το ιστορικό διακρίβωσης των οργάνων
- Δελτία και αποτελέσματα των Διακριβώσεων
- Έντυπα επισήμανσης Διακριβώσεων

Διακρίβωση

Η διακρίβωση των οργάνων μπορεί να γίνεται είτε εσωτερικά με συγκεκριμένες μεθόδους για κάθε όργανο, είτε από εξωτερικό συνεργαζόμενο εργαστήριο διακριβώσεων. Σε κάθε περίπτωση όμως:

- Η διακρίβωση γίνεται έγκαιρα
- Η ακρίβεια των οργάνων ορίζεται από τις προδιαγραφές τους
- Έχουν ενημερωθεί όλοι για τυχόν διορθώσεις των οργάνων
- Λαμβάνονται όλα τα διορθωτικά μέτρα, σε κάθε πρόβλημα

Υπάρχει τεκμηριωμένη Δ/σία όπως φαίνεται στο Δ712.

### **ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ**

Εσωτερικές Επιθεωρήσεις

Μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων ελέγχεται και εξασφαλίζεται ότι το ΣΔΑΤ της εταιρείας:

- Λειτουργεί σωστά
- Είναι αποτελεσματικό και κατάλληλο.

Στην περίπτωση που διαπιστωθούν σημεία μη συμμόρφωσης ή ανεπάρκειας του Συστήματος, ενεργοποιείται η Διαδικασία Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών.

Οι Εσωτερικές Επιθεωρήσεις υλοποιούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα (που προσδιορίζονται εκ των προτέρων) από συγκεκριμένα άτομα.

Τα άτομα αυτά είναι ανεξάρτητα από τις ελεγχόμενες δραστηριότητες και έχουν αποδεδειγμένα τη γνώση και την εμπειρία για την άσκηση των καθηκόντων τους.

Τα αποτελέσματα των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων Ποιότητας κοινοποιούνται στον Δ/ντα Σύμβουλο και αποτελούν το βασικό έγγραφο υλικό της Ανασκόπησης του ΣΔΑΤ και των όποιων διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών κριθούν αναγκαίες, στα σημεία που η Επιθεώρηση έδειξε μη συμμόρφωση. Υπάρχει τεκμηριωμένη Δ/σία όπως φαίνεται στο Δ805.

### **ΒΕΛΤΙΩΣΗ**

Το εφαρμοζόμενο ΣΔΑΤ υπόκειται σε ετήσια τουλάχιστον Αξιολόγηση, με στόχο τη συνεχή βελτίωση του. Αυτό επιτυγχάνεται κυρίως μέσω της ετήσιας Ανασκόπησης του Συστήματος, όπου εξετάζονται:

- Ο Βαθμός Επίτευξης της Πολιτικής Ασφάλειας
- Τα αποτελέσματα των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων
- Η εσωτερική & εξωτερική επικοινωνία
- Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του ΣΔΑΤ
- Η Διορθωτικές Ενέργειες
- Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται και επικυρώνονται
- Η επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

Το εφαρμοζόμενο ΣΔΑΤ επικαιροποιείται και ενημερώνεται συνεχώς με αρμοδιότητα του ΠΑΤ και της ομάδας ασφάλειας τροφίμων βασιζόμενη πάντα:

- Στα δεδομένα από την εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία
- Στα ευρήματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων
- Στις πληροφορίες από την εφαρμογή ΣΔΑΤ
- Στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από την Διοίκηση

### **ΟΦΕΛΗ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ**

Τα οφέλη από την εφαρμογή του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων συνοψίζονται στα εξής:

- Παράγωση ασφαλών προϊόντων, ώστε να περιορίζεται η πιθανότητα εμφάνισης βλαβών στην υγεία των καταναλωτών από τα τρόφιμα και ποτά
- Μειώνονται οι πιθανότητες παράγωγης τελικών προϊόντων, εκτός προδιαγραφών, εφόσον το ΣΔΑΤ δρα και προληπτικά
- Θέτονται βάσεις και προδιαγραφές για την αποτελεσματικότερη διασφάλιση της ποιότητας των πρώτων υλών και των προμηθευτών
- Συμμόρφωση με τη νομοθεσία περί υγιεινής των τροφίμων
- Δημιουργία ομαδικού πνεύματος και αισθήματος ευθύνης στο προσωπικό
- Δυνατότητα προσδιορισμού των ανταγωνιστικών σημείων της εταιρείας, ώστε να τα προβάλλει δυναμικά.