



Η μονάδα «**ΜΑΝΔΡΕΚΑΣ Α.Ε**» που εδρεύει στη Κόρινθο έχει ως πεδίο εφαρμογής τη παραγωγή και εμπορία γάλακτος, γιαουρτιών, κρέμας γάλακτος, κρεμών, τυριών και επιδορπίων αυτών καθώς και την εμπορία συσκευασμένων τροφίμων.

Η Διοίκηση της εταιρείας μας δεσμεύεται για:

- Την προμήθεια εμπορευμάτων και βοηθητικών υλών, με προδιαγραφές σύμφωνες με την Ελληνική & Ευρωπαϊκή Νομοθεσία & τον Codex Alimentarius, αποκλειστικά και μόνο από αξιόπιστους, εγκεκριμένους προμηθευτές.
- Την παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων. Τη συμμόρφωση των παρεχόμενων προϊόντων και των υπηρεσιών της για την εναρμόνιση σε νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις και με τις αμοιβαία συμφωνηθέντες απαιτήσεις του πελάτη που σχετίζεται με την ασφάλεια τροφίμων, τα οποία ελέγχονται ως προς την ποιότητα τους πριν από την παράδοσή τους.
- Την εφαρμογή Κανόνων Ορθής Υγιεινής, Βιομηχανικής και Αποθηκευτικής Πρακτικής.
- Την κατάλληλη επισήμανση των προϊόντων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της τρέχουσας νομοθεσίας.
- Την ικανοποίηση των απαιτήσεων- αναγκών των πελατών με κύριο γνώμονα το σεβασμό στο πελάτη.
- Την παρακολούθηση των διεργασιών της ασφάλειας & ποιότητας των προϊόντων της μέσω των επιχειρηματικών της στόχων.
- Την υιοθέτηση φιλοσοφίας σε θέματα εφαρμογής των κανόνων Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων (food safety culture) από το προσωπικό.

Οι παραπάνω δεσμεύσεις επιτυγχάνονται :

- Μέσα από την αρμονική συνεργασία όλων των ενδιαφερόμενων μερών (διοίκηση, προσωπικό, συνεργάτες, προμηθευτές) διασφαλίζει την επιτυχημένη ολοκλήρωση του έργου της. Η επιχείρηση δεσμεύεται για θέματα ασφάλειας τροφίμων να επικοινωνεί με την αλυσίδα τροφίμων
- Έχοντας αναπτύξει τρόπους επικοινωνίας τόσο μεταξύ ανθρώπινου δυναμικού όσο με προμηθευτές, πελάτες, υπεργολάβους
- Έχοντας ληφθεί υπόψη το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού
- Αναπτύσσοντας & Εφαρμόζοντας συστήματα αυτοελέγχου των προϊόντων της σύμφωνα με τις αρχές του Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 & Annex και του προτύπου ISO22000:2018, το οποίο έχει ανιχνεύσει και προβλέψει όλους τους δυνητικούς κινδύνους που σχετίζονται με τα χρησιμοποιούμενα εμπορεύματα, τα υλικά συσκευασίας τους, καθώς και με τον τρόπο χειρισμού όλων των παραπάνω.
- Με τη συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές, οι οποίοι υπόκεινται σε διαρκή έλεγχο και παροτρύνονται για διαρκή βελτίωση.
- Με την εφαρμογή αποτελεσματικού ποιοτικού ελέγχου σε όλα τα στάδια χειρισμού των εμπορευμάτων.
- Με τη διάθεση όλων των απαραίτητων πόρων και μέσων.
- Με τη συνεχή εκπαίδευση & ευαισθητοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού μας σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τη διάχυση της οποιασδήποτε σχετικής πληροφόρησης στο προσωπικό της επιχείρησης, αλλά και σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη (φορείς ελέγχου, πελάτες, προμηθευτές, κτλ)



- Με την ενθάρρυνση των υπευθύνων του συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων για συνεχή ενημέρωση σχετικά με τις τρέχουσες τεχνολογικές αλλαγές και την τρέχουσα Εθνική και Διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία.
- Θέτοντας μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την ασφάλεια τροφίμων & για την ποιότητα σε εταιρικό επίπεδο, σε λειτουργικό επίπεδο καθώς και όσον αφορά τις υπηρεσίες μας. Οι στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς το βαθμό επίτευξής τους στα πλαίσια της Ανασκόπησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας από τη Διοίκηση του οργανισμού, και λαμβάνουν υπόψη τις απειλές και ευκαιρίες που έχει προσδιορίσει η εταιρία. Η παρούσα πολιτική ασφάλειας ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της εταιρείας και τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια και την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων & εμπορευμάτων της, της νομοθεσίας και των αρμόδιων αρχών, λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά και τεχνολογικά δεδομένα για τους κινδύνους απ' όλα τα προϊόντα και τα διάφορα στάδια χειρισμού τους εντός της εταιρείας.

Η εταιρεία δεσμεύεται για την άσκηση των δραστηριοτήτων οι οποίες δεν επιβαρύνουν το περιβάλλον αλλά ούτε και την ηθική και την αξιοπρέπεια των εργαζομένων.

Ισχύει και Εφαρμόζεται σε όλα τα εμπορεύματα της εταιρείας, σε όλες τις γραμμές και τα επιμέρους στάδια χειρισμού τους.

Η αδιάκοπη προσπάθεια για συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος αποτελεί κύριο μέλημα της εταιρείας και φιλοσοφία κάθε εργαζομένου, αλλά και χτίζοντας την ίδια φιλοσοφία στους προμηθευτές/συνεργάτες μας.

Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, η εταιρία αναγνωρίζει και ανταμείβει την ομαδική εργασία, την ατομική προσπάθεια, επενδύει στον τεχνικό εξοπλισμό, που προάγει ασφαλέστερα τρόπους διαχείρισης τροφίμων με σεβασμό στον πελάτη.