

## ΕΤΑΙΡΙΑ “ΛΙΒΑΝΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ”

### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η συνολική λειτουργία της Εταιρίας διέπεται από τις αρχές που αποτυπώνονται στο Σύστημα Διαχείρισης το οποίο ικανοποιεί τις απαιτήσεις των προτύπων Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 & Ασφάλειας Τροφίμων HACCP / ISO 22000. Το Σύστημα Διαχείρισης έχει δομηθεί με κεντρικό άξονα τους πελάτες, καθώς και τις ανάγκες και απαιτήσεις αυτών (εκφρασμένες ή / και συναγόμενες). Ως εκ τούτου, το Σύστημα έχει σχεδιαστεί ώστε να καλύπτει τόσο τις απαιτήσεις του πελάτη όσο και τις γενικότερες (Νομοθετικές κλπ) απαιτήσεις για τις παρεχόμενες υπηρεσίες και προϊόντα.

Το Σύστημα Διαχείρισης εφαρμόζεται στις Εγκαταστάσεις της Εταιρίας που βρίσκονται στον **Πύργο Ηλείας** και αναφέρεται στην **Ανασυσκευασία Κατεψυγμένων Προϊόντων και η Αποθήκευση, Εμπορία και Διακίνηση Τροφίμων**.

Βασικοί Στόχοι του Συστήματος Διαχείρισης είναι:

- Η ικανοποίηση των συμφωνηθέντων με τους πελάτες απαιτήσεων, αναφορικά με την παράδοση (συνθήκες, χρόνος), το είδος και την ποιότητα των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.
- Η συνεχής Βελτίωση των διεργασιών παραγωγής / παροχής υπηρεσιών, του Συστήματος Διαχείρισης & της λειτουργίας της Εταιρίας γενικότερα.
- Η εφαρμογή και λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές του HACCP / ISO 22000.
- Η Διαρκής Ενημέρωση και Ευαισθητοποίηση του Συνόλου του Προσωπικού, αναφορικά με την Ποιότητα και την Ασφάλεια Τροφίμων

Η επίτευξη των παραπάνω καθορίζεται μέσα από τις βασικές Διεργασίες του Συστήματος Διαχείρισης, οι οποίες ορίζουν και τυποποιούν ενέργειες όπως:

- Κοινοποίηση, Καθιέρωση και Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης καθώς και της Πολιτικής στο Σύνολο της Εταιρίας.
- Συστηματική παρακολούθηση της αποτελεσματικότητας του συστήματος, μέσα από: τις ετήσιες ανασκοπήσεις της Διοίκησης, τις εσωτερικές επιθεωρήσεις / αυτοελέγχους, μετρήσεις ικανοποίησης πελατών, στατιστικά παραπόνων, τις Μετρήσεις και την συνεχή παρακολούθηση εφαρμογής / επίδοσης των μετρούμενων Παραμέτρων.
- Σαφής προσδιορισμός των απαιτήσεων του Πελάτη.
- Συνεχής παρακολούθηση της Επίδοσης των Προμηθευτών και Υπεργολάβων
- Διαρκής Επιμόρφωση και Εκπαίδευση του Προσωπικού.
- Συνεχής παρακολούθηση των CCP's.
- Εξασφάλιση των ανθρώπινων, υλικών & οικονομικών πόρων για την αποτελεσματική λειτουργία και Διαρκή Βελτίωση του Συστήματος
- Η τεκμηριωμένη αναζήτηση αιτιών εμφάνισης προβλημάτων και αδυναμιών, ώστε να καθοριστούν και να εφαρμοστούν οι αναγκαίες διορθωτικές ή/και βελτιωτικές ενέργειες, με σκοπό την αποφυγή επανεμφάνισής τους.
- Τακτική παρακολούθηση των Στόχων και των Δεικτών Ποιότητας & Ασφάλειας & Υγιεινής Τροφίμων, οι οποίοι ανασκοπούνται μία φορά ετησίως τουλάχιστον
- Εφαρμογή τεκμηριωμένης Διαδικασίας ώστε να διευθετείται η Επικοινωνία τόσο ανάμεσα στα Τμήματα της Εταιρίας όσο και με τους Εξωτερικούς Φορείς / Επιχειρήσεις που σχετίζονται με την Επιχείρηση
- Υλοποίηση Ανασκόπησης από τη Διοίκηση σε τακτική βάση, ώστε να Διασφαλίζεται η Αποτελεσματικότητα, η Διαρκής Βελτίωση, η Λειτουργικότητα, η Καταλληλότητα και η Επικαιροποίηση της Πολιτικής αλλά και του Συστήματος συνολικά. Κατά την Ανασκόπηση επίσης Ανασκοπούνται τα εφαρμοζόμενα Προγράμματα δράσης που προκύπτουν από τις Αναλύσεις / Μελέτες Επικινδυνότητας, οι οποίες επίσης Ανασκοπούνται και Επικαιροποιούνται, εφόσον κριθεί απαραίτητο.
- Επιπλέον Ανασκοπούνται και Επικαιροποιούνται [εφόσον απαιτείται] το CONTEXT, το Πεδίο Εφαρμογής και ο Σκοπός του Συστήματος Διαχείρισης της Εταιρίας.

Η συνολική εφαρμογή των αρχών του Συστήματος εξασφαλίζεται μέσα από την συνεχή ενημέρωση και επιμόρφωση του προσωπικού σε όλα τα επίπεδα, με κύριο σκοπό την δημιουργία της σχετικής συνείδησης των σκοπών και της φιλοσοφίας του Συστήματος.

Η Εταιρία εφαρμόζει μια Πολιτική σύμφωνα με την οποία διασφαλίζει ότι το σύνολο των δραστηριοτήτων της δεν επηρεάζει αρνητικά το Περιβάλλον και την Βιοποικιλότητα.

Η Διοίκηση έχει αναθέσει στον Υπεύθυνο του Συστήματος Διαχείρισης [ΥΣΥΔ], την εποπτεία της ομαλής λειτουργίας του Συστήματος Διαχείρισης και ορίζεται από την Διοίκηση ως Εκπρόσωπός της σε θέματα που αφορούν τα εφαρμοζόμενα Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 & Ασφάλειας Τροφίμων HACCP / ISO 22000.

**Η Διοίκηση**