

Διαχείριση Ποιότητας & Ασφάλειας των τροφίμων

Η επιχείρηση φροντίζει για την διαρκή εκπαίδευση και επιμόρφωση όπως και την αξιολόγηση του προσωπικού της που κατέχει τομείς ευθύνης για την υλοποίηση των έργων που αναλαμβάνει.

Η εταιρία διαθέτει Νομικό Σύμβουλο με τον οποίο έχει σύναψη σύμβαση συνεργασίας καθώς επίσης και Τεχνικό Ασφαλείας που είναι ένας εκ των ιδιοκτητών.

Η επιχείρηση χρησιμοποιεί για την προετοιμασία των γευμάτων της επαγγελματικό εξοπλισμό επαρκή και κατάλληλο για χώρους μαζικής παραγωγής, πιστοποιημένο και προερχόμενο από εξουσιοδοτημένους προμηθευτές.

Ο εξοπλισμός της επιχείρησης είναι σύγχρονος, και σύμφωνος με τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, παρέχοντας τη δυνατότητα παραγωγής 10.000 μερίδων ημερησίως.

Στον τεχνικό εξοπλισμό της επιχείρησης περιλαμβάνεται και μια σειρά από μεταφορικά μέσα όπως έχει ήδη αναφερθεί, ειδικά διαμορφωμένα και κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων με σχετική άδεια από τη Διεύθυνση Υγιεινής. Επίσης, πληρούν όλες τις προδιαγραφές για την ασφαλή μεταφορά των εμπορευμάτων, σύμφωνα με τη νομοθεσία ΕΚ 852/2004, ΕΚ 853/2004.

Στα πλαίσια των μέτρων που λαμβάνει η επιχείρηση για την εξασφάλιση της ποιότητας των υπηρεσιών της η επιχείρηση συντηρεί τον μηχανολογικό εξοπλισμό (εργαλεία-μηχανήματα) που χρησιμοποιεί, για την απρόσκοπτη και ποιοτική εκτέλεση των απαιτούμενων εργασιών της.

Επιπλέον πραγματοποιείται η διακρίβωση και/ή ο έλεγχος του εξοπλισμού μετρήσεων με στόχο την χρησιμοποίηση εξοπλισμού που παρέχει ακριβείς και αξιόπιστες μετρήσεις για τον έλεγχο των σημείων εκείνων που επηρεάζουν την ποιότητα και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Τέλος, οι χώροι της επιχείρησης και ο εξοπλισμός παραγωγής και ελέγχου της επιχείρησης να είναι σε κατάσταση εναρμονισμένη με τις απαιτήσεις των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής (GMP).

Επίσης όλος ο εξοπλισμός και τα σκεύη της επιχείρησης καθαρίζονται και απολυμαίνονται σύμφωνα με τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης. Τα καθαριστικά – απολυμαντικά που χρησιμοποιεί η επιχείρηση συνοδεύονται από τεχνικά φυλλάδια οδηγιών και από δελτία δεδομένων ασφάλειας.

Οι δραστηριότητες της επιχείρησης ελέγχονται από Διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης σε ότι αφορά την συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 και OHSAS 18001:2007 για απόδειξη της επάρκειας των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, Ποιότητας, Περιβαλλοντικής ασφάλειας, υγείας και ασφάλειας στην εργασία και τον εντοπισμό των σημείων εκείνων που επιδέχονται βελτίωση.

Επιπλέον οι δραστηριότητες της μπορούν να ελέγχονται από υπηρεσίες υγειονομικού ενδιαφέροντος, για απόδειξη της επάρκειας και την ανίχνευση τυχόν παρεκκλίσεων με σκοπό την λήψη διορθωτικών ενεργειών για την άρση αυτών. Οι έλεγχοι αυτοί διεξάγονται με τη διευκόλυνση και τη διακριτική επίβλεψη του Υπεύθυνου Συστήματος Διαχείρισης.

Για την παρασκευή των προϊόντων χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες, οι οποίες τηρούν τις απαιτούμενες

προδιαγραφές και ελέγχονται. Για την παρασκευή των προϊόντων χρησιμοποιείται εξοπλισμός που ελέγχεται και διακριβώνεται. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων έχει τις προδιαγραφές του πόσιμου νερού και ελέγχεται. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στην παραγωγική διαδικασία έχει καθαριστεί και απολυμανθεί από την προηγούμενη μέρα. Όλα τα παραπάνω πραγματοποιούνται σύμφωνα με τεκμηριωμένες διαδικασίες του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Οι συνθήκες παραγωγής είναι πλήρως καθορισμένες κατά τον ημερήσιο σχεδιασμό της παραγωγής, ενώ κατά τη διάρκεια αυτής γίνεται έλεγχος ο οποίος καταγράφεται. Η συχνότητα του ελέγχου και της παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων καθορίζεται από τον Υπεύθυνο του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Οι οδηγίες εργασίας που αφορούν συγκεκριμένα και κρίσιμα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας είναι καταγεγραμμένες και όταν κρίνεται κρίσιμο να είναι αναρτημένες στο χώρο παραγωγής.

Η επιχείρηση έχει ως σκοπό την παραγωγή και διάθεση όσο το δυνατό πιο ασφαλών προϊόντων για το λόγο αυτό πραγματοποιεί ελέγχους και δοκιμές μετά το τέλος των εργασιών της παραγωγής των προϊόντων και της παράθεσης ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ασφάλεια των εργασιών της καθώς και των προϊόντων της.

Πολιτική της επιχείρησης είναι η διατήρηση σε υψηλά επίπεδα της ποιότητας του τελικού προϊόντος, άρα και της ασφάλειας αυτού. Ειδικότερα για την επαλήθευση της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων διενεργούνται από την επιχείρηση μικροβιολογικοί έλεγχοι των παραγόμενων προϊόντων σε διαπιστευμένο από το Ε.ΣΥ.Δ. (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης) εργαστήριο. Το

σχέδιο δειγματοληψίας των προϊόντων της επιχείρησης, οι μικροβιολογικές αναλύσεις καθώς και οι μέθοδοι δοκιμής ανά παράμετρο εξέτασης όπως και τα όρια των ελέγχων περιγράφονται αναλυτικά στην διαδικασία επαλήθευσης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.

Παράλληλα ελέγχεται και η αποτελεσματικότητα των προληπτικών μέτρων και της παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων και των λειτουργικών προαπαιτούμενων με την διενέργεια των εργαστηριακών αναλύσεων σε προϊόντα.