

Πολιτική ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων

Στην ΑΓΑΝ ΕΠΕ, η επιτυχία εξαρτάται από την εξασφάλιση υψηλής και σταθερής ποιότητας προϊόντων, συσκευασιών και υπηρεσιών που πληρούν ή υπερβαίνουν τις προσδοκίες των πελατών και των καταναλωτών για κορυφαία επώνυμα προϊόντα.

Κεντρικό ρόλο σε αυτήν τη φιλοσοφία διαδραματίζει η υπεύθυνη διασφάλιση της ασφάλειας όλων των προϊόντων που παράγουμε. Μέλημά μας είναι η συνεχής βελτίωση του ονόματός μας και η διατήρηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα προϊόντα μας μέσω της ανάπτυξης και της υλοποίησης συστημάτων, προτύπων και πρακτικών διασφάλισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Η βελτίωση αυτή μετράται, αξιολογείται και επιβεβαιώνεται ως προς την αποτελεσματικότητα μέσω εσωτερικών αλλά και ανεξάρτητων ελέγχων.

Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί ευθύνη όλων των εργαζομένων κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

Οι παρακάτω αρχές ασφάλειας των τροφίμων και διασφάλισης ποιότητας αποτελούν το θεμέλιο λίθο της δέσμευσης της ΑΓΑΝ ΕΠΕ στην ποιότητα:

- Παρασκευή και διάθεση προϊόντων που πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων.
- Τήρηση όλων των θεσμικών και κανονιστικών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων.
- Υλοποίηση βιώσιμων διαδικασιών για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων μέσω της εφαρμογής και πιστοποίησης αποτελεσματικών συστημάτων διαχείρισης ποιότητας που συμμορφώνονται με τα πρότυπα Global Gap v.5, ISO 22000:2018.
- Επικύρωση της αποτελεσματικότητας των συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων μέσω διαδικασιών εσωτερικού και εξωτερικού ελέγχου από έγκυρους φορείς.
- Οικοδόμηση μιας φιλοσοφίας ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων μέσω της εφαρμογής δομημένων προγραμμάτων ενημέρωσης κι εκπαίδευσης των εργαζομένων μας, που αποσκοπούν στην ανάπτυξη τεχνικών δεξιοτήτων, την ενίσχυση της ευαισθητοποίησης, τη διαχείριση των κινδύνων και τη βελτίωση της αποδοτικότητας.
- Συνεχής αναθεώρηση των πολιτικών, των προτύπων και διαδικασιών ασφάλειας των τροφίμων με στόχο την αποτελεσματική διαχείριση των κινδύνων που σχετίζονται με αλλαγές σε προϊόντα, διαδικασίες και τεχνολογίες.
- Ενσωμάτωση των στρατηγικών ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων στον ετήσιο επιχειρηματικό σχεδιασμό με στόχο τη διασφάλιση ότι η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων θα παραμείνει αναπόσπαστο τμήμα της επιχειρηματικής δραστηριότητας.
- Καθορισμός μετρήσιμων στόχων ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων σε ετήσια βάση, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής βελτίωση και συμμόρφωση με όλα τα πρότυπα.
- Διασφάλιση ότι, τόσο οι προμηθευτές όσο και οι λοιποί συνεργάτες, τηρούν τις ίδιες δεσμεύσεις ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων, και έχουν την εποπτεία των υλικών και των υπηρεσιών που παρέχουν μέσω διεξαγωγής έρευνας κατά τις παραγγελίες, ελέγχων και επιθεωρήσεων των εισερχόμενων προϊόντων.
- Κοινοποίηση των απαιτήσεων που άπτονται της ασφάλειας των τροφίμων σε προμηθευτές, συνεργάτες, πελάτες και καταναλωτές μέσω του καθορισμού προδιαγραφών όσον αφορά τα συστατικά και τα υλικά συσκευασίας, την αποθήκευση των προϊόντων και τελική αποδέσμευση των προϊόντων.
- Κοινοποίηση των θεμάτων και στρατηγικών που αφορούν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων, καθώς και των επιδόσεων σε αυτές, σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη τα οποία αλληλεπιδρούν με τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων της Εταιρείας.