



## **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ**

Η «ΣΟΓΙΑ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.» στις εργοστασιακές εγκαταστάσεις της που ιδρύθηκαν το 1978 στα Ψαχνά Ευβοίας, εκχυλίζει ελαιούχους σπόρους, ραφινάρει, υδρογονώνει, αποθηκεύει και διακινεί βρώσιμα έλαια, παρασκευάζει, τυποποιεί, αποθηκεύει και διακινεί μαργαρίνες και φυτικά λίπη, καθώς και φορτώνει, εκφορτώνει και αποθηκεύει δημητριακά και έλαια για ανθρώπινη κατανάλωση.

Η εταιρεία μας δεσμεύεται για:

- την παραγωγή ασφαλών προϊόντων τα οποία τηρούν την Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, είναι αυθεντικά και σύμφωνα με τις ορισθείσες προδιαγραφές ποιότητας.
- την υπευθυνότητα έναντι των πελατών της και την κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο εξυπηρέτηση των αναγκών τους.
- τη διαρκή βελτίωση της κουλτούρας ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων.
- την πλήρη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις:
  - του Προτύπου “BRC Global Standard For Food Safety Issue 9” και των αναθεωρήσεών του, όσον αφορά τις ραφινάριες, την υδρογόνωση και διεστεροποίηση, το τμήμα μαργαρινών και φυτικών λιπών, το εμφιαλωτήριο και το τμήμα ελαιολάδων.
  - του Προτύπου “ISO 9001:2015” όσον αφορά τον σταθμό φόρτωσης - εκφόρτωσης δημητριακών και ελαίων, την διαχείριση και αποθήκευση των δημητριακών και την εκχύλιση ελαιούχων σπόρων.
  - του Προτύπου “ISO 14001:2015” όσον αφορά τον σταθμό φόρτωσης - εκφόρτωσης των δημητριακών και ελαίων, την διαχείριση και αποθήκευση των δημητριακών και την εκχύλιση ελαιούχων σπόρων.
  - του Προτύπου “ISO 22000:2018” όσον αφορά την διαχείριση και αποθήκευση των δημητριακών και την εκχύλιση ελαιούχων σπόρων.
  - του Οργανισμού “RSPO” για την αειφορία του φοινικελαίου.
  - του Προτύπου “SEDEX” για τις εργασιακές πρακτικές, την ασφάλεια και υγιεινή της εργασίας, περιβαλλοντικά θέματα και την Επιχειρηματική Δεοντολογία.
  - “KOSHER”
  - “HALAL”
- την τήρηση των Κανόνων της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, των Ορθών Πρακτικών Αποθήκευσης και Διανομής, καθώς και των Ορθών Πρακτικών Υγιεινής.
- την παροχή όλων των απαραίτητων πόρων, μέσων επικοινωνίας και μέσων ελέγχου με σκοπό τη συνεχόμενη βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.
- την επίτευξη άριστων Συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας κατά την εργασία του Προσωπικού.
- τη διαρκή προσπάθεια για βιώσιμη χρήση των πόρων, πρόληψη της ρύπανσης του περιβάλλοντος, τον καθορισμό ενός πλαισίου επίτευξης των περιβαλλοντικών στόχων.
- το σεβασμό και τη διαφύλαξη των ηθικών αξιών και των θρησκευτικών πεποιθήσεων των εργαζομένων της και του κοινωνικού περιβάλλοντος εντός του οποίου δραστηριοποιείται.
- τη χρησιμοποίηση πρώτων υλών που προέρχονται αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς στο τμήμα μαργαρινών και λιπών.
- την προσπάθεια για διαρκή βελτίωση.

Οι παραπάνω δεσμεύσεις επιτυγχάνονται με:

την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος HACCP, σε συμφωνία με τις αρχές του Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969-Rev.4 (2003)), το οποίο έχει ανιχνεύσει και προβλέπει όλους τους δυνητικούς κινδύνους που σχετίζονται τόσο με τις πρώτες και βοηθητικές ύλες, όσο και με την πιθανότητα εμφάνισής τους κατά τη διάρκεια επεξεργασίας, τυποποίησης, αποθήκευσης και διανομής τους.

- την πιστοποίηση του εργοστασίου ως προς το “BRC Global Standard For Food Safety”.
- την ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά το πρότυπο “ISO 9001:2015”, συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των τροφίμων “ISO 22000:2018” και συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης “ISO 14001:2015”.
- τη συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές, οι οποίοι υπόκεινται σε διαρκή έλεγχο και παροτρύνονται για διαρκή βελτίωση.
- την εφαρμογή αποτελεσματικού ποιοτικού ελέγχου σε όλα τα στάδια, τα οποία οδηγούν σε τελικά προϊόντα.
- τη συνεχή εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού.
- τη δέσμευση των υπευθύνων του συστήματος HACCP για συνεχή ενημέρωση σχετικά με τις τρέχουσες τεχνολογικές αλλαγές και την τρέχουσα εθνική και διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία.
- την ενσωμάτωση των παραπάνω δεσμεύσεων εντός των επιχειρηματικών στόχων της επιχείρησης.

Ο Δ/ντής Εργοστασίου

Παναγιώτης Τζερεφός

Ψαχνά Ευβοίας, 02/06/2023