##### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση της Επιχείρησης **«ΚΡH.Β.Ε.Κ. Α.Ε.»** που δραστηριοποιείται στο χώρο της

**Επεξεργασίας και συσκευασίας νωπών και κατεψυγμένων κρεάτων, πουλερικών, αλλαντικών και παρασκευασμάτων κρέατος. Παραγωγή και συσκευασία σκευασμάτων από κιμά φυτικής προέλευσης**

**Εμπορίας και διανομή τροφίμων κατάψυξη υπό ψύξη και ξηρή αποθήκευση.**

Μεριμνά για την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων της, με απώτερο σκοπό την προστασία της υγείας του καταναλωτή και την διεξαγωγή παραγωγικών διαδικασιών και διαδικασιών διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων της, βάση Κανόνων Ορθής Υγιεινής & Βιομηχανικής Πρακτικής. Η παρούσα πολιτική ασφάλειας ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της επιχείρησης και τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, πιθανόν ευαίσθητων χρηστών, της νομοθεσίας και των αρμοδίων αρχών, λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τους κινδύνους από τα συγκεκριμένα τρόφιμα τα οποία εμπορεύεται ή παρασκευάζει.

**Η εταιρεία μας δεσμεύεται για :**

Παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων, απαλλαγμένων από κάθε μικροβιολογικό, φυσικοχημικό ή άλλο κίνδυνο.

Εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο **FSSC 22000 V6, ISO 22000:2018**, με έμφαση στην ανίχνευση και την πρόληψη κινδύνων.

Διαφάνεια και ανοιχτή επικοινωνία με τους καταναλωτές σχετικά με την ασφάλεια των προϊόντων μας.

Εγκατάσταση και διατήρηση συστημάτων ιχνηλασιμότητας που εξασφαλίζουν την παρακολούθηση των προϊόντων από την παραγωγή έως την κατανάλωση.

Εφαρμογή μέτρων για την πρόληψη της απάτης και της δολιοφθοράς στις πρώτες ύλες και τα προϊόντα μας.

Ανάπτυξη σχεδίων έκτακτης ανάγκης για την άμεση αντιμετώπιση διατροφικών κρίσεων.

Ενσωμάτωση δράσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, στο πλαίσιο μιας πιο υπεύθυνης παραγωγικής διαδικασίας.

Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού μας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και ενημέρωση για τις τεχνολογικές και νομοθετικές εξελίξεις.

Ενεργή συμμετοχή του προσωπικού στην κατανόηση της κουλτούρας της ασφάλειας τροφίμων της εταιρείας

Παροχή των αναγκαίων πόρων, τόσο υλικών όσο και ανθρώπινων, για την αποτελεσματική εφαρμογή και συνεχή βελτίωση του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Η διαρκής δέσμευση της εταιρείας μας για την προστασία της υγείας του καταναλωτή και την ενίσχυση της εμπιστοσύνης αποτελεί προτεραιότητα.

**Η Διοίκηση……………………………… **

**FOOD SAFETY MANAGEMENT POLICY**

The Management of the Company "**KRIVEK SA**" operating in its field

**Processing and packaging of fresh and frozen meat, poultry, cold cuts and meat preparations.**

Takes care of the safety of its products, with the ultimate goal of protecting the health of the consumer and conducting production processes and processes of distribution and marketing of its products, based on Rules of Good Hygiene &Manufacturing Practices. This safety policy meets and complies with the business objectives and customers’ requirements of food safety, potentially sensitive users, legislation and competent authorities, taking into account new scientific data on the risks from specific foods which trades or manufactures.

**Our company is committed to:**

Production and distribution of safe products, free from any microbiological, physicochemical, or other hazards.

Implementation of a food safety management system according to the **FSSC 22000 V6, ISO 22000:2018** standard, emphasizing risk detection and prevention.

Transparency and open communication with consumers regarding the safety of our products.

Installation and maintenance of traceability systems that ensure product monitoring from production to consumption.

Implementation of measures to prevent fraud and sabotage in raw materials and products.

Development of emergency response plans to address food safety crises promptly.

Integration of actions to reduce food waste as part of a more responsible production process.

Continuous training of our personnel on food safety topics and updates on technological and regulatory developments.

Active involvement of staff in understanding the company's food safety culture

Provision of the necessary resources, both material and human, to ensure the effective implementation and continuous improvement of the food safety management system.

The company’s ongoing commitment to protecting consumer health and strengthening trust remains a priority.

**The administration…………………………………. **