 <p>TZANIDIS FOOD INGREDIENTS</p>	<p>ΚΩΔΙΚΟΣ POL- 01</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ 6.1</p>	<p>ΗΜ/ΝΙΑ 04/2025</p>	<p>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</p>	<p>ΣΥΝΤΑΞΗ: ΡΩΜΗΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ ΕΓΚΡΙΣΗ: Γ.Δ.</p>
--	-----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	---	--

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η πολιτικής της εταιρείας Σ. Τζανίδης Α.Ε. για την Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων είναι να παρέχει ανταγωνιστικά προϊόντα και υπηρεσίες με τα υψηλότερα πρότυπα απόδοσης και αξιοπιστίας. Η καλλιέργεια Κουλτούρας Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων καθιστά κύριο παράγοντα για την εξασφάλιση, διατήρηση και ικανοποίηση των πελατών της. Για τον λόγο αυτό η Ανώτατη Διοίκηση του Οργανισμού δεσμεύεται να προμηθεύεται, να διατηρεί και να επεξεργάζεται τρόφιμα, απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών της. Προκειμένου η εταιρεία να παρέχει στους πελάτες της ασφαλή και ποιοτικά τρόφιμα, συνεργάζεται με εγκεκριμένους προμηθευτές.

Μέσα από την αρμονική συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων παραγόντων: διοίκηση, προσωπικό, συνεργάτες, προμηθευτές αλλά κυρίως των πελατών της, διασφαλίζει την επιτυχημένη ολοκλήρωση του έργου της. Η επιχείρηση δεσμεύεται για θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων να επικοινωνεί με την αλυσίδα τροφίμων.

Η Ανώτατη Διοίκηση αναγνωρίζει ότι μια επιτυχημένη κουλτούρα για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων μπορεί να επιτευχθεί μόνο ακολουθώντας πρακτικές και διαδικασίες εργασίας υγιεινής που έχουν αναπτυχθεί μέσω αποτελεσματικής ανάλυσης κινδύνων, εκπαίδευσης και εμπειρίας. Για την ικανοποίηση των παραπάνω, η επιχείρηση έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, μέσω της εγκατάστασης Ορθής Υγιεινής & Αποθηκευτικής Πρακτικής, Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και των Αρχών του HACCP, που επηρεάζουν θετικά την ασφάλεια των τροφίμων με σκοπό την επεξεργασία και διανομή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων, τα οποία συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών και της νομοθεσίας. Η Ανώτατη Διοίκηση έχει ορίσει μηδενική ανοχή σε θέματα ασφάλειας τροφίμων όπως αυτά ορίζονται από την νομοθεσία.


Για να εξασφαλιστεί η επιτυχία αυτής της πολιτικής, τα ανώτερα διοικητικά στελέχη είναι άμεσα υπεύθυνα για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων διασφαλίζοντας επαρκείς άυλους και υλικούς πόρους, όπως:

- οργάνωση και υποστήριξη,
- εξοπλισμό και εγκαταστάσεις,
- εκπαίδευση όλων των εργαζομένων σε όλες τις βαθμίδες,
- επανεξέταση και έλεγχος της απόδοσης, οδηγώντας σε συνεχή βελτίωση.

Λεπτομερείς οργανωτικές ρυθμίσεις και ευθύνες για την ασφάλεια των τροφίμων για όλα τα επίπεδα διαχείρισης περιέχονται στο εγχειρίδιο ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων της Σ. Τζανίδης ΑΕ.

Η επίτευξη αυτής της πολιτικής συνεπάγεται ότι όλο το προσωπικό είναι ατομικά υπεύθυνο για την ποιότητα της εργασίας του, με αποτέλεσμα τη συνεχή βελτίωση της κουλτούρας και του εργασιακού περιβάλλοντος για όλους. Όλοι οι εργαζόμενοι λαμβάνουν την απαραίτητη εκπαίδευση για την ασφάλεια των τροφίμων για να μπορούν να εκτελούν τα καθήκοντά τους και είναι υπεύθυνοι να διασφαλίζουν ότι το κάνουν με υγιεινό τρόπο, ώστε να μην τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων που χειρίζονται. Όλοι οι εργαζόμενοι υποχρεούνται να συνεργάζονται με οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο πρόσωπο για να διασφαλίσουν ότι οι νομοθετικές και κανονιστικές υποχρεώσεις τηρούνται σωστά. Εντός του Οργανισμού διασφαλίζεται ότι η επικοινωνία, τόσο η Εξωτερική όσο και η Εσωτερική, γίνεται με τρόπο αποτελεσματικό, ώστε όλοι οι εργαζόμενοι να ενημερώνονται αναφορικά με την ανατροφοδότηση πληροφοριών από τους πελάτες αλλά και η Ανώτατη Διοίκηση να λαμβάνει ολοκληρωμένη ανατροφοδότηση τόσο από πελάτες όσο και από το προσωπικό που εμπλέκεται στην ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων παρακολουθείται, συντηρείται και βελτιώνεται μέσα από προγράμματα επιθεωρήσεων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων σε τακτά χρονικά διαστήματα. Είναι σχεδιασμένο έτσι, ώστε να δίνει βάρος στην πρόληψη, χωρίς όμως να υποτιμά μηχανισμούς διορθωτικών ενεργειών, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας

 TZANIDIS FOOD INGREDIENTS	ΚΩΔΙΚΟΣ POL- 01	ΕΚΔΟΣΗ 6.1	ΗΜ/ΝΙΑ 04/2025	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΞΗ: ΡΩΜΗΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ ΕΓΚΡΙΣΗ: Γ.Δ.
---	---------------------------	----------------------	--------------------------	--	---

Τροφίμων με τις απαιτήσεις. Έτσι διασφαλίζει ότι ούτε ένα προϊόν δε θα προωθείται στον καταναλωτή το οποίο δε θα συμμορφώνεται με τις υπάρχουσες προδιαγραφές και την ισχύουσα νομοθεσία.

Η επίτευξη των στόχων επιτυγχάνεται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση ως προς την Ευρωπαϊκή, Διεθνή & Εθνική Νομοθεσία, συμμόρφωση ως προς τις συνθήκες της αγοράς και του ανταγωνισμού, με την απασχόληση προσωπικού κατάλληλα εκπαιδευμένου, με βοηθητικές λειτουργίες και με παροχές των απαραίτητων πόρων (δηλαδή των άυλων και υλικών μέσων), με συνεχή ευαισθητοποίηση και ενημέρωση σε θέματα Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων.

Όλα τα παραπάνω εγγυώνται τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για την Ασφάλεια Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων ISO 22000:2018 και FSSC 22000 ver.6, καθώς και τη δέσμευση της επιχείρησης για συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων.


Αυτή η πολιτική κοινοποιείται διεξοδικά σε όλο τον οργανισμό από τον Διευθυντή ΣΔΑΤ, καθώς και στα εμπλεκόμενα μέρη μέσω της εταιρικής ιστοσελίδας. Η ασφάλεια τροφίμων, η ποιότητα και η συνέπεια, οδηγούν την επιχείρηση σε μακροπρόθεσμα οφέλη, τα οποία είναι πάντοτε σημαντικότερα από τα βραχυπρόθεσμα.

Την ευθύνη για τη διασφάλιση της αποτίμησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων αλλά και τις απαραίτητες ενέργειες για την επίτευξη των στόχων, αναλαμβάνει η Ανώτατη Διοίκηση της επιχείρησης, οι οποίοι και υπογράφουν την Πολιτική Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων.

Η ανώτατη διοίκηση

Τζανίδης Μιχαήλ (Διευθύνων σύμβουλος)

Υπογραφή: _____

 <p>TZANIDIS FOOD INGREDIENTS</p>	<p>ΚΩΔΙΚΟΣ POL- 01</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ 6.1</p>	<p>ΗΜ/ΝΙΑ 04/2025</p>	<p>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ FOOD SAFETY & QUALITY POLICY</p>	<p>EDITED BY: Romiou Dimitra APPROVED BY: General Director</p>
--	-----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	--

FOOD SAFETY AND QUALITY POLICY

The policy of S. Tzanidis S.A. regarding Food Safety and Quality is to provide competitive products and services of the highest standards of performance and reliability. Cultivating a Food Safety and Quality Culture is considered a key factor in ensuring, maintaining, and achieving customer satisfaction. For this reason, the Top Management of the Organization is committed to sourcing, maintaining, and processing food that fully complies with specific specifications and requirements, to ensure the complete and continuous satisfaction of its customers. To provide safe and high-quality food to its customers, the company collaborates with approved suppliers.

Through the harmonious cooperation of all involved parties: management, personnel, partners, suppliers, and most importantly, its customers, the company ensures the successful completion of its mission. The company is committed to communicating matters of food safety and quality throughout the food chain.

Top Management recognizes that a successful food safety and quality culture can only be achieved by following hygiene work practices and procedures developed through effective risk analysis, training, and experience. To meet the above goals, the company has implemented and maintains a Food Safety Management System, through the establishment of Good Hygiene & Storage Practices, Prerequisite Programs, and the Principles of HACCP, which positively influence food safety with the aim of processing and distributing safe and quality products that comply with customer requirements and legislation. Top Management has adopted a zero-tolerance policy regarding food safety issues, as defined by law.

To ensure the success of this policy, senior management is directly responsible for food safety and quality, ensuring the provision of adequate intangible and material resources, such as:


- organization and support,
- equipment and facilities,
- training of all employees at all levels,
- review and performance control, leading to continuous improvement.

Detailed organizational arrangements and responsibilities for food safety at all levels of management are included in the Food Safety and Quality Manual of S. Tzanidis S.A.

Achieving this policy means that all personnel are individually responsible for the quality of their work, resulting in the continuous improvement of the company culture and working environment for everyone. All employees receive the necessary food safety training to perform their duties and are responsible for ensuring that they do so in a hygienic manner, so that the safety of the food they handle is never compromised. All employees are required to cooperate with any authorized person to ensure that legal and regulatory obligations are properly met. Within the Organization, it is ensured that both External and Internal communication is carried out effectively, so that all employees are informed regarding customer feedback, and Top Management receives comprehensive feedback both from customers and the personnel involved in food safety and quality.

The Food Safety Management System is monitored, maintained, and improved through inspection, evaluation, and review programs at regular intervals. It is designed to emphasize prevention, without underestimating the importance of corrective action mechanisms when non-compliance with the Food Safety and Quality Management System requirements is identified. In this way, the company ensures that no product will be distributed to consumers unless it fully complies with existing specifications and applicable legislation.

The achievement of objectives is ensured through modern expertise, compliance with European, International, and National legislation, adaptation to market and competition conditions, employment of appropriately trained staff, supporting operations, and the provision of necessary resources (both tangible and intangible), as well as continuous awareness and information on Food Safety and Quality issues.

 <p>TZANIDIS FOOD INGREDIENTS</p>	<p>ΚΩΔΙΚΟΣ POL- 01</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ 6.1</p>	<p>ΗΜ/ΝΙΑ 04/2025</p>	<p>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ FOOD SAFETY & QUALITY POLICY</p>	<p>EDITED BY: Romiou Dimitra APPROVED BY: General Director</p>
--	-----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	--

All the above guaranteed compliance with the requirements for Food Safety in accordance with the standards ISO 22000:2018 and FSSC 22000 version 6, as well as the company's commitment to the continuous improvement of its Food Safety and Quality Management System.

This policy is thoroughly communicated throughout the organization by the FSMS Director, as well as to relevant interested parties through the company's website. Food safety, quality, and consistency guide the company towards long-term benefits, which are always more significant than short-term gains.

The responsibility for ensuring the evaluation of the Food Safety Management System, as well as implementing the necessary actions to achieve the defined objectives, lies with the company's Top Management, who also signed the Food Safety and Quality Policy.

Top Management

Tzanidis Michael (Managing Director)

Signature: _____