

Πολιτική Ασφάλειας των Τροφίμων

Αποτελεί πολιτική της **DRYFO – ΜΕΝΕΞΟΠΟΥΛΟΙ ΑΦΟΙ ΑΒΕΕ**, η διασφάλιση της **υγιεινής** και της **ασφάλειας** των προϊόντων της με την εφαρμογή και τον έλεγχο όλων των διαδικασιών που σχετίζονται με αυτή, την προμήθεια και παραλαβή των πρώτων υλών, την αποθήκευση, την παραγωγική διαδικασία και τον έλεγχο ασφάλειας των προϊόντων, μέχρι τη διανομή, παράδοση αυτών και την μετέπειτα εξυπηρέτηση των πελατών, καθώς και η κάλυψη των απαιτήσεων της Νομοθεσίας για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, τα οποία παρασκευάζει, μέσω της εφαρμογής των απαιτήσεων των προτύπων **EN ISO 22000:2018**, **BRCGS v9** και **FSSC 22000 Food v6**.

Της, πολιτική της επιχείρησης είναι να παράγει και να προμηθεύει ξηρούς καρπούς, μίγματα ξηρών καρπών, μπαχαρικών, προϊόντων φυτικής προέλευσης, τα οποία ανταποκρίνονται πλήρως της διαμορφούμενες απαιτήσεις ποιότητας των πελατών της, μέσα από την εφαρμογή διεργασιών που, παράλληλα, επηρεάζουν ελεγχόμενα το περιβάλλον και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων.

Η ανώτατη Διοίκηση της **DRYFO – ΜΕΝΕΞΟΠΟΥΛΟΙ ΑΦΟΙ ΑΒΕΕ** διασφαλίζει:

1. Την ικανοποίηση των πελατών της και την συμβολή της διασφάλιση της υγείας της μέσα στην διατροφική αλυσίδα.
2. Την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση **ασφαλών και αυθεντικών** προϊόντων κάτω από πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας και εναρμονισμένα με τον Κανονισμό 852/2004 καθώς και σύμφωνα με της διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών.
3. Την γνωστοποίηση της πολιτικής της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων και την συνεχόμενη εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας.
4. Την γνωστοποίηση της πολιτικής της ασφάλειας των τροφίμων σε προμηθευτές και υπεργολάβους καθώς και σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Την συνεχή βελτίωση μέσα από την θέσπιση μετρήσιμων στόχων και συνεχόμενων ανασκοπήσεων.
6. Την τήρηση της σχετικής νομοθεσίας για της εργαζόμενους χωρίς να γίνονται διακρίσεις σε φύλα ή θρησκείες.
7. Σεβασμό στο περιβάλλον με την χρήση ανακυκλούμενων υλικών συσκευασίας και χρήση εναλλακτικών πηγών ενέργειας.
8. Την λήψη των καλύτερων δυνατών μέτρων ασφάλειας για την άμυνα σε περίπτωση τυχαίας ή ακούσιας επιμόλυνσης των τροφίμων με χημικές, βιολογικές και ραδιολογικές ουσίες.
9. Τη δέσμευση για συνεχή βελτίωση της κουλτούρας για την ασφάλεια των τροφίμων της εργαζόμενους.
10. Τη δέσμευση για μείωση της απώλειας και σπατάλης τροφίμων και χρήση εναλλακτικών τρόπων για την συνεχή ανακύκλωση των τροφίμων.

Η ασφάλεια είναι βασική ευθύνη της Διοίκησης και παράλληλα αποτέλεσμα δέσμευσης και καλής συνεργασίας μεταξύ των στελεχών και των εργαζομένων.

Ημερομηνία: 21/08/2024

Food Safety Policy

It is the policy of DRYFO - MENEXOPOULOI BROS S.A. to ensure the hygiene and safety of its products by implementing and monitoring all related processes, from the procurement and receipt of raw materials, storage, production processes, and product safety checks, to distribution, delivery, and customer service. The company also complies with legal requirements for food hygiene and safety through the implementation of the following international standards **EN ISO 22000:2018, BRCGS v9, and FSSC 22000 Food v6 standards.**

The company's policy is also to produce and supply nuts, nut mixtures, spices, and plant origin products that fully meet the evolving quality requirements of its customers. This is achieved through processes that also carefully manage the impact on the environment and ensure the health and safety of its employees.

The top management of **DRYFO - MENEXOPOULOI BROS S.A.** ensures the following:

1. Customer satisfaction and contribution to safeguarding their health within the food supply chain.
2. The production, storage, and distribution of safe and authentic products under fully controlled hygiene and safety conditions, in compliance with Regulation 852/2004 and the mutually agreed requirements of customers.
3. The communication of its food safety and quality policy, along with ongoing staff training on safety and quality matters.
4. Communicating the company's food safety policy to suppliers, subcontractors, and all interested parties that may influence food safety.
5. Continuous improvement through the establishment of measurable objectives and regular reviews.
6. Compliance with labor laws, ensuring no discrimination based on gender or religion.
7. Respect for the environment through the use of recyclable packaging materials and alternative energy sources.
8. Taking the best possible safety measures to defend against accidental or intentional contamination of food with chemical, biological, or radiological substances.
9. Commitment to continuously improving the food safety culture among employees.
10. Commitment to reducing food loss and waste, while exploring alternative methods for ongoing food recycling.
11. Safety is a key responsibility of management, achieved through dedication and strong collaboration between company executives and employees.

Date: 21/08/2024