

Ανακοίνωση

Η εταιρεία ΠΕΡΣΕΥΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΒΕΕ ενημερώνει το επενδυτικό κοινό ότι η παραγωγική της μονάδα πιστοποιήθηκε με το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 "Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων". Ήδη από το 2002 η παραγωγική μονάδα έχει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000 "Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας – Απαιτήσεις" και από το 2005 πιστοποιημένο Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά τις απαιτήσεις του Διεθνές Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 14001:2004 "Συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης - Απαιτήσεις και καθοδήγηση για τη χρήση του". Αυτή η νέα πιστοποίηση είναι το πιο σημαντικό βήμα για την ολοκλήρωση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας και Κοινωνικής Ευθύνης με το οποίο θα διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας, η παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών και η διαχείριση των ευθυνών και υποχρεώσεων της απέναντι στο περιβάλλον και την κοινωνία. Το ISO 22000:2005 αποτελεί την εξέλιξη των γνωστών, στην βιομηχανία τροφίμων, συστημάτων HACCP, λαμβάνοντας υπόψη αρχές βέλτιστης οργανωτικής πρακτικής και αποτελεί, παγκοσμίως, την πληρέστερη προσέγγιση στο ζήτημα της ασφάλειας των τροφίμων ενός οργανισμού. Η νέα πιστοποίηση ενισχύει την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας αλλά και των προϊόντων των Ελλήνων και Ξένων ιχθυοπαραγωγών πελατών και σημαίνει ότι η εταιρεία:

- * Επιλέγει, προμηθεύεται και χρησιμοποιεί πρώτες ύλες αυστηρών προδιαγραφών, Μη Γενετικά Τροποποιημένων και με υψηλό αίσθημα ευθύνης απέναντι στον τελικό καταναλωτή.
- * Εφαρμόζει κατά την παραλαβή των πρώτων υλών, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και στα τελικά προϊόντα ένα αυστηρό και συνεχώς βελτιούμενο πρόγραμμα ποιοτικών ελέγχων για την διασφάλιση και την τήρηση των προδιαγραφών της Εταιρείας και της σχετικής νομοθεσίας.
- * Παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες επιστημονικής υποστήριξης στους πελάτες της, οι οποίες αφορούν την παρακολούθηση της εξέλιξης της παραγωγής τους, βελτιώνει συνεχώς τα υπάρχοντα και σχεδιάζει νέα προϊόντα.
- * Δίνει έμφαση στην συνεχή επιμόρφωση και εκπαίδευση του προσωπικού της με στόχο την Ολική Ποιότητα.
- * Επιδιώκει συμμόρφωση με τις σχετικές απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων της Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.
- * Επιδιώκει την συνεχή αναγνώριση σχετικών κινδύνων και απαιτήσεων ασφάλειας τροφίμων, μέσω επικοινωνίας με πελάτες, προμηθευτές, εξωτερικούς συνεργάτες και κρατικές υπηρεσίες. Η διαχείριση των κινδύνων πραγματοποιείται μέσω Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων, της Ανάλυσης Κινδύνων με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) και Διαδικασιών
- * Επιδιώκει να παρέχει στους πελάτες της ασφαλή προϊόντα σεβόμενη με τον τρόπο αυτό την υγεία και ασφάλεια των τελικών καταναλωτών.
- * Επιδιώκει να βελτιώνει την αποτελεσματικότητα του συστήματος ασφάλειας τροφίμων και την ασφάλεια των προϊόντων της εταιρείας.

Η διοίκηση της εταιρείας θα συνεχίσει τις προσπάθειές της προκειμένου αφενός το παραγόμενο προϊόν να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών της και της Νομοθεσίας και να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τελικών καταναλωτών.