

ΕΛΟΤ 1416 (HACCP)

Στη συνεχή προσπάθειά μας για την εξασφάλιση άριστης και σταθερής ποιότητας των προϊόντων μας και στα πλαίσια της εναρμόνισής μας με την Ελληνική και Κοινοτική Νομοθεσία, εφαρμόζουμε συστήματα διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 (HACCP) για τη Διαχείριση της Ασφάλειας των Τροφίμων, το οποίο εγκαταστάθηκε με τη συμβολή της εταιρείας συμβούλων ΝΩΣΙΣ και πιστοποιήθηκε από την εταιρεία TÜV AUSTRIA.



Η πιστή εφαρμογή του συστήματος HACCP συνίσταται σε:

- Σχολαστικό έλεγχο όλων των πρώτων υλών που προμηθευόμαστε και αξιολόγηση των προμηθευτών μας με αυστηρά κριτήρια
- Συνεχή παρακολούθηση των συνθηκών αποθήκευσης πρώτων υλών και προϊόντων (μετρήσεις θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων, οπτικός έλεγχος υλικών)
- Σχολαστική τήρηση κανόνων υγιεινής και καθαριότητας με χρήση κατάλληλων υλικών καθαρισμού
- Συνεχή παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής (έλεγχος θερμοκρασιών μαγειρέματος, μεταφοράς τροφίμων, σερβιρίσματος, απόψυξης)
- Συντήρηση και αναβάθμιση του εξοπλισμού μας
- Συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού μας
- Τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας
- Μικροβιολογικές αναλύσεις προϊόντων σε εξωτερικά εργαστήρια

Η εφαρμογή αυτού του συστήματος μας δίνει τη δυνατότητα να διασφαλίσουμε την διαχείριση όλων των κινδύνων που απειλούν τα τρόφιμα, έτσι ώστε να προσφέρουμε στον καταναλωτή άριστη ποιότητα και τρόφιμα ασφαλή, θέματα που αποτελούν βασική αρχή της επιχειρηματικής φιλοσοφίας της επιχείρησής μας.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Η **TÜV Austria Hellas** –
Οργανισμός Πιστοποίησης
πιστοποιεί βάσει των Διαδικασιών
TÜV Austria Hellas,
ότι η επιχείρηση

Φ. ΓΚΕΓΚΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
454 44 ΙΩΑΝΝΙΝΑ

έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει
Σύστημα HACCP για τον τομέα

ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

Μέσω επιθεώρησης, Αρ. Αναφοράς **512392**
τεκμηριώθηκε ότι οι απαιτήσεις του προτύπου
ΕΛΟΤ 1416:2000
εκπληρώνονται.

Το παρόν πιστοποιητικό ισχύει έως **22.09.2008**

Αρ. εγγραφής πιστοποιητικού **0205065**

Αθήνα, 23-09-2005



TÜV Austria Hellas –
Οργανισμός Πιστοποίησης