

 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΔΕΣΣΑΣ	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ	2 ^η
		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	29.10.2021
		ΣΕΛΙΔΑ	1/ 1

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πολιτική ασφάλειας τροφίμων του Τμήματος Κλινικής Διατροφής του Γενικού Νοσοκομείου Έδεσσας για την οποία δεσμεύεται η Διοίκηση του Οργανισμού, είναι η απόλυτη ικανοποίηση των απαιτήσεων ενδιαφερομένων μερών της σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και η συμμόρφωση με τη σχετική Νομοθεσία και τις υποδείξεις των αρμόδιων Αρχών, μέσα από ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των προϊόντων, που επικαιροποιείται συνεχώς και στοχεύει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του.

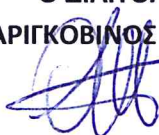
Στα πλαίσια της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων η Διοίκηση καθορίζει συγκεκριμένους βασικούς στόχους, που ανασκοπούνται κατά τακτά διαστήματα και που αποβλέπουν στα ακόλουθα:

- Μη εμφάνιση προβλημάτων ασφάλειας προϊόντων στους ασθενείς και το προσωπικό που σιτίζονται εντός Οργανισμού.
- Ταχύτατη ανταπόκριση και διαχείριση σε τυχόν εμφανιζόμενα προβλήματα ασφάλειας προϊόντων στους ασθενείς και το προσωπικό που σιτίζονται εντός Οργανισμού.
- Αποτελεσματική λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Για την υλοποίηση της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων το Τμήμα Κλινικής Διατροφής λειτουργεί με τις παρακάτω αρχές:

- Πραγματική και ουσιαστική εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, στα πλαίσια του Προτύπου ISO 22000:2018, καθώς και αυστηρή εφαρμογή της σχετικής νομοθεσίας με στόχο την επίτευξη ασφάλειας και νομιμότητας των προϊόντων.
- Κάθε εργαζόμενος είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων στα πλαίσια της εργασίας του.
- Όλοι οι εργαζόμενοι είναι πλήρως ενημερωμένοι για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Οργανισμού και φροντίζουν για την εφαρμογή του, υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του ΥΣΑΤ.
- Όλοι οι εργαζόμενοι και τα ενδιαφερόμενα μέρη είναι πλήρως ενημερωμένοι για την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων
- Ο Οργανισμός παρέχει όλα τα απαιτούμενα μέσα (εξοπλισμό, υλικά, εκπαίδευση) για την επίτευξη των στόχων ασφάλειας των τροφίμων.
- Όλες οι ενέργειες, που είναι δυνατόν να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων, προγραμματίζονται και υλοποιούνται σύμφωνα με το σχέδιο HACCP και τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.
- Όλα τα στοιχεία ελέγχων αναλύονται και χρησιμοποιούνται στα πλαίσια μίας συνεχούς προσπάθειας βελτίωσης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
- Ο Οργανισμός έχει ορίσει Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο οποίος αναφέρεται στη Διοίκηση και έχει τη δικαιοδοσία και την οργανωτική ανεξαρτησία να εξασφαλίζει ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Οργανισμού λειτουργεί και τηρείται σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2018.

Ο ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ
ΛΙΑΡΙΓΚΟΒΙΝΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ



Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ
ΔΟΝΤΣΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

