# ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

**1. Σκοπός & Δέσμευση Διοίκησης**

Η Cretamel® δεσμεύεται να προστατεύει την υγεία & ασφάλεια εργαζομένων, επισκεπτών και συνεργατών, να μειώνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, να παράγει ασφαλή και ποιοτικά προϊόντα και να τηρεί πλήρως τη νομοθεσία και τον Κώδικα Επιχειρηματικής Ηθικής. Η Διοίκηση διαθέτει τους αναγκαίους πόρους και προάγει τη συνεχή βελτίωση επιδόσεων HSE.

**2. Πεδίο Εφαρμογής**

Όλο το προσωπικό (μόνιμο, εποχικό, εργολάβοι/υπεργολάβοι, επισκέπτες και όλες οι δραστηριότητες στις εγκαταστάσεις της Cretamel®.

**3. Πλαίσιο Συμμόρφωσης & Πρότυπα**

Νομικές/κανονιστικές απαιτήσεις ΥΑΕ, Περιβάλλοντος και Ασφάλειας Τροφίμων.

**4. Υγεία & Ασφάλεια στην Εργασία (SMETA Pillar 2)**

* Εκτιμήσεις Κινδύνου για όλες τις θέσεις/διεργασίες και ιεράρχηση ελέγχων (εξάλειψη, τεχνικά / οργανωτικά μέτρα, ΜΑΠ).
* Ασφαλής μηχανολογικός εξοπλισμός, προγράμματα συντήρησης και LOTO.
* Παροχή & επίβλεψη χρήσης Μέσων Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ).
* Σχέδια Έκτακτης Ανάγκης (πυρκαγιά, πρώτες βοήθειες, σεισμός, διαρροές) και τακτικές ασκήσεις.
* Συστηματική εκπαίδευση σε ασφάλεια τροφίμων, προσωπική υγιεινή, εργονομία & ασφαλείς πρακτικές.
* Διαδικασία αναφοράς/διερεύνησης συμβάντων (ατυχήματα, near-miss) και υλοποίηση CAPA.
* Συμμετοχή εργαζομένων (επιτροπές ΥΑΕ, ιδέες βελτίωσης, ανώνυμη αναφορά κινδύνων).

**5. Περιβαλλοντική Διαχείριση (SMETA Pillar 3)**

* Συμμόρφωση με άδειες/όρους και περιβαλλοντική νομοθεσία.
* Παρακολούθηση και μείωση κατανάλωσης ενέργειας, νερού και παραγωγής αποβλήτων.
* Ορθή διαχείριση αποβλήτων (διαλογή στην πηγή, αδειοδοτημένοι ανάδοχοι) και πρόληψη ρύπανσης.
* Μείωση εκπομπών & περιβαλλοντικού αποτυπώματος μέσω στόχων/έργων βελτίωσης.
* Ευαισθητοποίηση προσωπικού και συνεργατών σε πράσινες πρακτικές.

**6. Ασφάλεια Τροφίμων & Προσωπική Υγιεινή**

* Εφαρμογή HACCP και GMP/GHP (στολές, πλύσιμο χεριών, απαγόρευση κοσμημάτων, πολιτική ασθένειας), έλεγχος παρασίτων.
* Ιχνηλασιμότητα και έλεγχοι προμηθειών/υλικών συσκευασίας, διαχείριση αλλεργιογόνων & ξένων σωμάτων.
* Τακτική εκπαίδευση προσωπικού σε ασφάλεια τροφίμων και συμπεριφορές υγιεινής.

**7. Ρόλοι & Ευθύνες**

* Διοίκηση: Θέτει στόχους/πόρους, εγκρίνει Πολιτική, ανασκοπεί επιδόσεις.
* HSE Υπεύθυνος/Ομάδα: Εκτιμήσεις κινδύνου, εκπαίδευση, επιθεωρήσεις, δείκτες, αναφορές.
* Επικεφαλής Τμημάτων: Εφαρμογή μέτρων, εποπτεία ΜΑΠ, πειθαρχία κανόνων.
* HR: Εκπαίδευση προσωπικού, ιατρικές/υγειονομικές απαιτήσεις, καταγραφή συμβάντων, εργατική φωνή.
* Όλοι οι εργαζόμενοι: Τήρηση κανόνων, αναφορά κινδύνων/συμβάντων, ορθή χρήση ΜΑΠ.
* Εργολάβοι/Υπεργολάβοι: Συμμόρφωση με HSE κανόνες site πριν/κατά την εργασία.

**8. Επικοινωνία & Συμμετοχή**

Η Πολιτική είναι διαθέσιμη σε πίνακες ανακοινώσεων και ηλεκτρονικά σε όλα τα τμήματα