

# Πιστοποιητικό

Σύστημα Διαχείρισης σύμφωνα με  
**ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000 : 2018**



Ο Φορέας Πιστοποίησης TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. επιβεβαιώνει με το παρόν ότι, ως αποτέλεσμα επιθεώρησης, αξιολόγησης και απόφασης πιστοποίησης σύμφωνα με το ISO/IEC 17021-1 : 2015, ο οργανισμός

**Λ. ΚΑΛΑΝΤΖΗΣ - Ε. ΚΑΚΑΒΑ Ο.Ε.**  
“ASTAKOS OLIVES”  
Αστακός Ξηρομέρου - Θέση Βρυσούλες  
300 06 Αιτωλοακαρνανία  
Ελλάδα



εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000 : 2018, του οποίου η συμμόρφωση θα αξιολογείται κατά τη διάρκεια της τριετούς ισχύος.

Κατηγορία  
C: Επεξεργασία Τροφίμων, Συστατικών και Τροφών για Κατοικίδια  
CIV: Επεξεργασία Προϊόντων σε Συνθήκες Περιβάλλοντος

Πεδίο Εφαρμογής

- **Επεξεργασία και Τυποποίηση Ελιών**
- **Τυποποίηση Ελαιόλαδου**

Αριθμός Μητρώου Πιστοποιητικού 049 22 0113  
Αρ. Αναφοράς Επιθεώρησης ΗΙ-1622/2025

Ισχύει από 2025-12-27  
Ισχύει μέχρι 2028-12-26  
Αρχική Πιστοποίηση 2022

Αθήνα, 24-12-2025

TÜV HELLAS (TÜV NORD) A.E. Φορέας Πιστοποίησης

**TÜV HELLAS (TÜV NORD) A.E.**  
Λ. Μεσογείων 282  
155 62 Αθήνα, Ελλάδα  
tuvhellas.gr



<b>ASTAKOS OLIVES O.E.</b>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			
	ΕΚΔΟΣΗ		ΕΓΚΡΙΣΗ	
	Υπ.Ποιότητας & Συντονιστής HACCP			Γεν. Δ/ντής
	ΚΩΔ: ΕΔΑΤ	ΕΚΔΟΣΗ: 1	HM/NIA: 20/05/2021	ΣΕΛΙΔΑ: 19 / 22

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Η Διοίκηση της εταιρείας χωρίς να φείδεται εξόδων και κόπων δεσμεύεται στην συνεχή προσπάθεια για παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών αποσκοπώντας:

α. Στη ικανοποίηση των πελατών της,

β. στην ελαχιστοποίηση των κινδύνων που μπορεί να προκύψουν κατά την **επεξεργασία-τυποποίηση** και **εμπορία** βρώσιμων ελιών που παράγει και διακινεί, εξασφαλίζοντας ασφαλή προϊόντα στους καταναλωτές.

Κύριο μέλημα της εταιρείας είναι να προσφέρει στην αγορά, προϊόντα διακινούμενα κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες.

Οι υπεύθυνοι όλων των τμημάτων της εταιρείας έχουν αναλάβει την υποχρέωση για την απαρέγκλιτη εφαρμογή των Διαδικασιών Σ.Δ.Π.& Α.Τ σε ολόκληρη την περιοχή ευθύνης τους. Κύριο μέλημά τους είναι η ευαισθητοποίηση όλου του προσωπικού σε θέματα ποιότητας και υγειεινής και η συνεχής προσπάθεια για τη βελτίωση του υπάρχοντος Συστήματος και της αποδοτικότητας της εργασίας τους, μέσω της αποτελεσματικής αξιοποίησης ανθρώπων, μηχανών και υλικών.

Η βασική πολιτική ποιότητας με γνώμονα την οποία προγραμματίζονται όλες οι ενέργειες της εταιρείας συνοψίζεται στα ακόλουθα:

- την πιστή εφαρμογή και την συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- την εξασφάλιση της υγειεινής και ασφάλειας των τροφίμων μέσω της πιστής εφαρμογής και συνεχούς επαλήθευσης του συστήματος διαχείρισης υγειεινής και ασφάλειας τροφίμων κατά **ISO 22000:2018** και σύμφωνα πάντα με τις Ελληνικές νομοθετικές απαιτήσεις για τα υλικά, τις α' και β' ύλες και τα τελικά προϊόντα
- την προμήθεια, επεξεργασία και διανομή των προϊόντων της σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές, ενώ ιδιαίτερη έμφαση θα δίνεται στην καταλληλότητα των προϊόντων της και στον έλεγχο των συνθηκών χειρισμού τους από άποψη υγειεινής.
- Την διατήρηση της ποιότητας των υπηρεσιών της στο επίπεδο που υπόσχεται στους πελάτες, με χρήση της καλύτερης διαθέσιμης τεχνολογία /τεχνογνωσία για τις οικονομικές δυνατότητές της, με σκοπό την ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών.
- Την ικανοποίηση των παραγγελιών μέσα στις συμφωνημένες προθεσμίες και πάντα σύμφωνα με τους καθορισθέντες όρους.
- Την βελτίωση τόσο των υπηρεσιών και των προϊόντων της με βάση τις πληροφορίες που επιστρέφουν από τους πελάτες
- Την οργανωμένη επιμόρφωση και εκπαίδευση όλου του προσωπικού της ώστε να αποκτήσει συνείδηση ποιότητας, υγειεινής και εξειδίκευση στις εργασίες του.
- Την εξασφάλιση των αναγκαίων πόρων για την βελτίωση των υποδομών της.
- Την εξασφάλιση της λειτουργίας της εταιρείας σύμφωνα με τους κανόνες υγειεινής και ασφάλειας στην εργασία.
- Το σύνολο των προϊόντων της εταιρίας, δεν περιέχουν Γ.Τ.Ο. (GMO's) και απευθύνονται στο ευρύ καταναλωτικό κοινό.

Η εταιρεία στοχεύει στην κατ'ελάχιστο συμμόρφωση της με την ισχύουσα Ελληνική και Κοινοτική Νομοθεσία, και είναι απόλυτα συνεπής στα όρια που πρέπει να τις τηρεί. Η επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας του Σ.Δ.Π.& Α.Τ και η επίτευξη των στόχων που θέτει κάθε φορά η εταιρεία, ανασκοπείται περιοδικά με σκοπό την λήψη των εκάστοτε αναγκαίων διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών. Γενικά ο αντικειμενικός σκοπός της εταιρείας είναι η επίτευξη, η διατήρηση και η βελτίωση της εικόνας και της αξιοπιστίας της στην αγορά, προμηθεύοντας προϊόντα σταθερής υψηλής ποιότητας και ασφάλειας.

Η ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ

20-05-2021

<b>ASTAKOS OLIVES O.E.</b>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			
	ΕΚΔΟΣΗ		ΕΓΚΡΙΣΗ	
	Υπ.Ποιότητας & Συντονιστής HACCP			Γεν. Δ/ντής
	ΚΩΔ: ΕΔΑΤ	ΕΚΔΟΣΗ: 1	HM/NIA: 20/05/2021	ΣΕΛΙΔΑ: 20 / 22

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Η παρούσα πολιτική καλύπτει την δέσμευση της εταιρείας για την πιθανότητα ύπαρξης ξένου σώματος στα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά. Για το λόγο αυτό η εταιρεία έχει προχωρήσει:

1. Στην καθημερινή επιθεώρηση της κατάστασης και ακεραιότητας των βιδών, σκευών κτλ
2. Οι γυάλινοι λαμπτήρες καλύπτονται με ειδικό προστατευτικό κάλυμμα. Σε περίπτωση κακής κατάστασης ή απώλειας του καλύμματος κατά την παραγωγική διαδικασία λαμβάνονται μέτρα αντικατάστασης αυτού και απομάκρυνσης όλων των τροφίμων από τον γύρω χώρο.
3. Πριν την έναρξη της εργασίας απομάκρυνση όλων των μη συμβατών προς της παραγωγή αντικειμένων και τοποθέτηση σε κατάλληλο μέρος (π.χ κλειδιά, βίδες, κλπ)
4. Το προσωπικό και οι εισερχόμενοι στον χώρο παραλαβής-αποθήκης ακολουθούν τους κανόνες για την ατομική υγιεινή (όχι κοσμήματα, κομμένα νύχια, στολή).
5. Βοηθητικά υλικά απομακρύνονται άμεσα από τους χώρους παραγωγής
6. Ο καθαρισμός και η απολύμανση γίνεται με κατάλληλα μέσα (π.χ όχι μεταλλικές βούρτσες, φθαρμένες πετσέτες κλπ)
7. Εφαρμογή προγράμματος μυοκτονίας – απεντόμωσης. Καταγραφή του προσχεδιασμένου αδειάσματος – καθαρισμού των συσκευών εξολόθρευσης εντόμων.

Η ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ

20-05-2021