

Η Διοίκηση της «**ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**» έχει :

- προσδιορίζει το υψηλότερο επίπεδο Ποιότητας ,στα παρεχόμενα από αυτήν προϊόντα που συναρτάται τόσο με τις προδιαγραφές της ισχύουσας Ελληνικής Νομοθεσίας όσο και με τις απαιτήσεις των πελατών και

- έχει τεκμηριώσει την πολιτική και τους στόχους της για την ασφάλεια τροφίμων. Κάθε Υπεύθυνος Τμήματος έχει την ευθύνη να διασφαλίσει ότι οι στόχοι της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων έχουν κατανοηθεί, εφαρμοσθεί και διατηρούνται στο χώρο ευθύνης του.

Στρατηγικός στόχος της εταιρείας είναι η απόλυτη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών της.

Πιο συγκεκριμένα, ο στόχος της επιχείρησης «**ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**» είναι:

- **Οινοποίηση, εμφιάλωση και διάθεση οίνων.**
- **Να διαχειρίζεται** με τέτοιο τρόπο τις εργασίες ώστε να επιτυγχάνεται το βέλτιστο ποιοτικό αποτέλεσμα με την βέλτιστη αξιοποίηση πόρων και στελεχιακού δυναμικού.
- **Να ικανοποιεί** τις προσδοκίες των πελατών της μέσω της πρόληψης σφαλμάτων σε κάθε επίπεδο των λειτουργιών της Εταιρείας και της συνεχής βελτίωσης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και να καλύπτει τις συμφωνημένες απαιτήσεις ασφαλείας των πελατών της.
- **Να τηρεί** όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από την προμήθεια και αποθήκευση των πρώτων και βοηθητικών υλών έως την παραγωγή, αποθήκευση και αποστολή των προϊόντων στους πελάτες.
- **Να επιδεικνύει** ευαισθησία σε περιβαλλοντικά θέματα, θέματα υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία και την κοινωνική ευθύνη.
- Τα στελέχη της επιχείρησης **να στοχεύουν** σταθερά στη βελτίωση της ποιότητας στο χώρο ευθύνης τους.

Για την επίτευξη των στόχων αυτών:

- **Επιλέγει** με συγκεκριμένα κριτήρια τους προμηθευτές της.
- **Ελέγχει** τις εργασίες εντός της επιχείρησης σε όλες τις φάσεις εξέλιξής της.
- **Ελέγχει** τον εξοπλισμό που προμηθεύεται και φροντίζει να έχει όλα τα νόμιμα πιστοποιητικά.
- **Εκπαιδεύει** συνεχώς το προσωπικό της, ώστε να ανανεώνεται η γνώση και να διασφαλίζεται η συμμετοχή και η συνεργασία μεταξύ των εργαζομένων
- **Φροντίζει** ώστε οι εγκαταστάσεις της να είναι σε κατάσταση τέτοια ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων (**GSP, GMP, GHP**)
- **Φροντίζει** για την ορθή λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της και την ετήσια ανασκόπηση και βελτίωσή του, διασφαλίζοντας την τεχνική κάλυψη και αρτιότητα όλων των εργασιών του.

Ο ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ

