

## ΕΚΠΑ- ΑΡΕΤΑΙΕΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ

### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Στόχος του νοσοκομείου είναι η παροχή ασφαλών τροφίμων στους νοσηλευόμενους και το προσωπικό που σιτίζεται στις εγκαταστάσεις του νοσοκομείου. Για το λόγο αυτό το νοσοκομείο έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, βάσει του προτύπου ISO 22000:2018. Όλοι οι εργαζόμενοι στα επισιτιστικά τμήματα οφείλουν να λειτουργούν βάσει της παρούσας πολιτικής.

Οι βασικοί στόχοι είναι:

- Η πλήρης συμμόρφωση των επισιτιστικών τμημάτων του νοσοκομείου με την νομοθεσία για τα τρόφιμα και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018
- Η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό

Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας, το νοσοκομείο (Διοίκηση και προσωπικό) οφείλει:

1. να τηρεί επ' ακριβώς το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που έχει αναπτυχθεί σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2018,
2. να ακολουθούνται κατά γράμμα όλες οι Διαδικασίες ,
3. να γίνεται συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων,
4. να επαληθεύεται συνεχώς το σύστημα μέσω προγραμματισμένων ελέγχων,
5. να παρακολουθούνται όλα τα κρίσιμα σημεία και τα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα οποία έχουν προκύψει από τη Μελέτη HACCP,
6. να εξασφαλίζονται οι απαιτούμενοι πόροι για τη διατήρηση και επικαιροποίηση του Συστήματος,
7. να διατηρούνται οι δίαυλοι επικοινωνίας με τους προμηθευτές, τους νοσηλευόμενους και το σιτιζόμενο προσωπικό, αλλά και τις αρχές και
8. να παρακολουθείται και να εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.
9. να υπάρχει διαρκής βελτίωση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών του Συστήματος
10. να προχωρεί σε ανάλυση του περιβάλλοντος υπό την σκοπιά της ασφάλειας τροφίμων
11. να απασχολεί Προσωπικό που με την εκπαίδευση του έχει αποκτήσει ισχυρή Εταιρική Κουλτούρα για την Ασφάλεια των Προϊόντων, έχει πλήρη επίγνωση των ευθυνών του απέναντι στους Καταναλωτές και μπορεί να διαχειρίζεται με αποτελεσματικό & ηθικό τρόπο όλα τα ζητήματα που σχετίζονται με την ασφάλεια κατανάλωσης των Εταιρικών Προϊόντων

Παράλληλα, έχουν τεθεί μετρήσιμοι στόχοι σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι παρακολουθούνται διαρκώς ως προς την επίτευξή τους.

Όλα τα παραπάνω, οδηγούν τη Διοίκηση και το προσωπικό να νιώθουν σίγουροι για τα τρόφιμα που προσφέρονται από τα επισιτιστικά τμήματα του νοσοκομείου.

Έγκριση:

