

# ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου



που δραστηριοποιείται στο χώρο της μαζικής εστίασης εντός ξενοδοχειακής μονάδας

### ΛΕΣΜΕΥΕΤΑΙ

- Να παρέχει προϊόντα υψηλής ασφάλειας και ποιότητας
- Να τα διασφαλίζει από κινδύνους προστατεύοντας την υγεία των καταναλωτών και να εξασφαλίζει τις απαιτήσεις με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων
- Να συμμορφώνεται με τις νομοθετικές και κανονιστικές διατάξεις

### Για την επίτευξη των παραπάνω η επιχείρηση φροντίζει:

- Να χρησιμοποιεί άριστες πρώτες ύλες από αξιολογημένους προμηθευτές
- Να εκπαιδεύει το προσωπικό της που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πάνω σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
- Να επανεξετάζει την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ.
- Η πολιτική για την ασφάλεια να κοινοποιείται, να εφαρμόζεται και να τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης.
- Η πολιτική για την ασφάλεια να ανασκοπείται ως προς τη συνεχή καταλληλότητα.
- Να αντιμετωπίζει κατάλληλα τα θέματα επικοινωνίας
- Παρακολουθεί τους πελάτες της και μεριμνά για την ανάκτηση της γνώμης τους ως προς το επίπεδο προϊόντων και υπηρεσιών.
- Παρακολουθεί την Ποιότητα των Προϊόντων της εφαρμόζοντας αυστηρά το Σύστημα Ασφάλειας και Υγιεινής των τροφίμων να εφαρμόζει ΣΔΑΤ σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO22000
- Παρακολουθεί και ελέγχει τις δραστηριότητές της, έχοντας καθιερώσει μετρήσιμους στόχους.
- Αναλύει τα παραγόμενα στοιχεία με σκοπό τη συνεχή βελτίωση της επιχείρησης και την τελική ικανοποίηση του πελάτη.

10/03/2023

Η Διεύθυνση