

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

Food Safety Management Policy

Food Safety Management Policy

The Hotel Management,



which operates in the mass catering sector within the hotel unit, commits to the following:

- Provide products of high safety and quality.
- Safeguard these products from hazards, protecting the health of consumers and ensuring compliance with the mutually agreed customer requirements for food safety.
- Comply with legislative and regulatory provisions.

To achieve the above, the company ensures:

- The use of excellent raw materials from evaluated suppliers.
- The training of its staff who come into contact with food on matters of hygiene and food safety.
- The review of the suitability and effectiveness of the Food Safety Management System (FSMS).
- That the safety policy is communicated, implemented, and adhered to at all levels of the organization.
- The continuous review of the safety policy's suitability.
- Proper handling of communication matters.
- Monitoring customer feedback and ensuring the collection of their opinions regarding the level of products and services.
- Monitoring the quality of its products by strictly applying the Food Safety and Hygiene System, adhering to the FSMS in accordance with the international ISO 22000 standard.
- Monitoring and controlling its activities, having established measurable goals.
- Analyzing the generated data with the aim of continuously improving the business and achieving customer satisfaction.

10/03/2023

The Management