

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για τη διοίκηση του συγκροτήματος ξενοδοχείων SUN BEACH RESORT COMPLEX η προστασία της υγείας των πελατών είναι πρωταρχικής σημασίας και σημαντικός άξονας αυτής, η διασφάλιση όλων των παραμέτρων για την προετοιμασία και διάθεση ασφαλών τροφίμων. Η παρούσα πολιτική υλοποιείται μέσω συστηματικής ανάλυσης, αναγνώρισης, αξιολόγησης και ελέγχου των σχετιζόμενων κινδύνων μέσα από την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005 σε όλα τα στάδια από την προμήθεια, την παραλαβή, την αποθήκευση, την επεξεργασία έως την διάθεση των τροφίμων στα επισιτιστικά τμήματα της εγκατάστασης, λαμβάνοντας υπ' όψη την κείμενη εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία, τα σύγχρονα επιστημονικά δεδομένα της εθνικής και διεθνούς βιβλιογραφίας, τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων καθώς και τυχόν άλλες σχετικές κατευθύνσεις. Έμφαση δίνεται στη διαμόρφωση και συνεχή παρακολούθηση, κατάλληλων καναλιών επικοινωνίας, τόσο εσωτερικά της επιχείρησης όσο και με προμηθευτές, συνεργάτες, πελάτες, αρμόδιους φορείς και αρχές για θέματα που σχετίζονται με την ασφάλεια των διαχειριζόμενων τροφίμων.

Η Διοίκηση της εταιρείας δεσμεύεται να διασφαλίζει την εφαρμογή και τήρηση των προδιαγεγραμμένων αρχών του συστήματος ασφάλειας τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της οργάνωσης, τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του εφαρμοζόμενου συστήματος και να εξασφαλίζει όλους τους πόρους που είναι απαραίτητοι για την επίτευξη των στόχων της παρούσας πολιτικής.

Ως συντονιστής της ομάδας ασφαλείας τροφίμων ορίζεται ο Τσέλιος Γιώργος, Διευθυντής και αντικαταστάτης του, ο κ. Κουντούρης Μανώλης, F&B Manager οι οποίοι έχουν την ευθύνη της διασφάλισης της συνεπούς εφαρμογής και αποτελεσματικότητας του συστήματος.

Για την επίτευξη αυτής της πολιτικής, η εταιρία μας:

- Εφαρμόζει πιστά την υφιστάμενη Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία, καθώς και άλλες συναφείς απαιτήσεις
- Εφαρμόζει τις αρχές διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 στις εμπλεκόμενες λειτουργίες
- Σχεδιάζει, λειτουργεί και συντηρεί τις εγκαταστάσεις διαχείρισης των τροφίμων, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις
- Καθορίζει και εφαρμόζει αυστηρά όρια λειτουργίας και προδιαγραφές ασφαλείας
- Διαθέτει μηχανισμούς άμεσης επέμβασης και αντίδρασης σε περίπτωση που κάτι τέτοιο κριθεί αναγκαίο
- Βεβαιώνει ότι διαθέτει το κατάλληλα εκπαιδευμένο, υπεύθυνο, ενήμερο και έμπειρο προσωπικό για την εφαρμογή όλων των παραπάνω
- Φροντίζει για την διαρκή βελτίωση συστημάτων, εξοπλισμού και προσωπικού

Καθιερώνονται μετρήσιμοι αντικειμενικοί σκοποί για την ασφάλεια τροφίμων οι οποίοι ανασκοπούνται ως προς την καταλληλότητά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα από την Διοίκηση.

Η παρούσα πολιτική ανασκοπείται ως προς την καταλληλότητά της σε ετήσια βάση, κοινοποιείται και εφαρμόζεται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης της επιχείρησης.

Ημερομηνία: 03/04/18

Εγκριση: Γ. Τσέλιος