



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το Ξενοδοχείο Μακρύαμμος ανταποκρινόμενο στις απαιτήσεις της σύγχρονης επιχειρηματικής πραγματικότητας, στοχεύοντας στη βελτίωση της οργανωτικής του δομής και εσωτερικής του λειτουργίας και αποσκοπώντας πάντα στην παροχή ποιοτικών υπηρεσιών και ασφαλών προϊόντων που υποστηρίζεται από την ταχύτερη και καλύτερη εξυπηρέτηση των Πελατών του (υπολογίζοντας πάντοτε τις απαιτήσεις ασφάλειας που τίθενται από τους τελευταίους αλλά και από τις αρμόδιες αρχές), αποφάσισε να σχεδιάσει και να εγκαταστήσει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) σύμφωνα με τις απαιτήσεις **του Προτύπου ISO 22000:2018 για την: Παροχή προϊόντων ζεστής και κρύας κουζίνας**

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου δεσμεύεται να:

- Εξασφαλίζει την άριστη λειτουργική κατάσταση των κτιριακών εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού, παρέχοντας τους απαραίτητους πόρους για την απρόσκοπτη, αποδοτική και αποτελεσματική λειτουργία του.
- Τηρεί τις προδιαγραφές ασφάλειας των προϊόντων και παρέχει όταν απαιτείται εκπαίδευση στο προσωπικό του.
- Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της κείμενης ευρωπαϊκής και ελληνικής νομοθεσίας και των ελεγκτικών αρχών.
- Ανασκοπεί και να βελτιώνει συνεχώς τα χαρακτηριστικά των υπηρεσιών του όπου αυτό είναι εφικτό καθώς και την αποτελεσματικότητα των Διεργασιών του.
- Θέτει μετρήσιμους αντικειμενικούς σκοπούς για την ασφάλεια των προϊόντων. Οι στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς τον βαθμό επίτευξης τους στα πλαίσια της ανασκόπησης του ΣΔΑΤ από τον Διευθυντή Ξενοδοχείου.
- Παρακολουθεί, μετράει και αξιολογεί τις κρίσιμες παραμέτρους και διεργασίες ώστε να εξασφαλίζεται η Ποιότητα και Ασφάλεια των υπηρεσιών και προϊόντων του αντίστοιχα.
- Διαθέτει προϊόντα που διασφαλίζουν τις συμφωνηθείσες προδιαγραφές ασφαλείας των πελατών αλλά και των αρμόδιων αρχών.

Μετρήσιμοι στόχοι της εταιρίας για την ικανοποίηση της παραπάνω πολιτικής ασφάλειας, είναι:

- Μηδενικά παράπονα από πελάτες για την ασφάλεια των παρεχόμενων προϊόντων.
- Όλα τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων για τα προϊόντα μας να είναι μέσα στα καθορισμένα από την Ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία όρια.

Στην κατεύθυνση αυτή:

- Αναπτύξαμε και εφαρμόζουμε Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), σύμφωνα με τις αρχές του προτύπου ISO 22000: 2018.
- Δεσμευόμαστε για τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος HACCP μέσω της διάθεσης των αναγκαίων πόρων και της ετήσιας ανασκόπησης από το Διευθυντή Ξενοδοχείου.
- Καθιστούμε κατανοητή την πολιτική μας για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων εντός της εταιρείας μέσω της διαρκούς και συστηματικής εκπαίδευσης του προσωπικού.
- Ορίζουμε Συντονιστή Ομάδας HACCP (ΣΟΑΤ) για την παρακολούθηση της εφαρμογής του ΣΔΑΤ.

Θάσος, 09-05-2023

Ο Γενικός Διευθυντής

