

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου LAVRIS GROUP HOTEL,
που δραστηριοποιείται στο χώρο της **μαζικής εστίασης εντός ξενοδοχειακής μονάδας**

ΔΕΣΜΕΥΕΤΑΙ

- Να παρέχει προϊόντα υψηλής ασφάλειας και ποιότητας
- Να τα διασφαλίζει από κινδύνους προστατεύοντας την υγεία των καταναλωτών και να εξασφαλίζει 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.

1/12/2023

Η Διεύθυνση

FOOD SAFETY MANAGEMENT POLICY

The Administration of the LAVRIS GROUP HOTEL,
which operates **in the field of mass catering within a hotel unit**

IS COMMITTED:

- To provide high safety and quality products
- To secure them from risks protecting the health of consumers and to ensure the bilaterally agreed requirements of the customers for food safety
- To comply with the legislative and regulatory provisions

To achieve the above, the company takes care of:

- To use excellent raw materials from evaluated suppliers
- To train its personnel who come into contact with food on matters of food hygiene and safety.
- To review the appropriateness and effectiveness of ΣΔΑΤ.
- Security policy to be communicated, implemented and adhered to at all levels of the organization.
- Security policy to be reviewed for continued appropriateness.
- Address communication issues appropriately
- Monitors its customers and takes care of retrieving their opinion regarding the level of products and services.
- Monitors the Quality of its Products by strictly applying the Food Safety and Hygiene System to implement ΣΔΑΤ according to the international standard ISO22000
- Monitors and controls its activities, having established measurable objectives.
- Analyzes the data produced in order to continuously improve the business and ultimately satisfy the customer.

1/12/2023

The Administration