



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΚΔΟΣΗ / ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΣΕΛΙΔΑ	ΕΚΔΟΣΗ: ΥΣΔΑΤ
POL-01	1 ^η / 0 ^η	01.05.2025	1 ΑΠΟ 1	ΕΓΚΡΙΣΗ: Γ.Δ.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το ξενοδοχείο **COTOMMATAE 1810** θεωρεί την Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων ως κύριο παράγοντα για την εξασφάλιση, διατήρηση και ικανοποίηση των πελατών της.

Για το λόγο αυτό δεσμεύεται να προμηθεύεται, να διατηρεί και να παρασκευάζει τα γεύματα, απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών της, τα οποία ελέγχονται ως προς την ασφάλεια και ποιότητα τους πριν από την παράθεση ή το σερβίρισμα σε αυτούς.

Μέσα από την αρμονική συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων παραγόντων (διοίκηση, προσωπικό, συνεργάτες, προμηθευτές αλλά κυρίως των πελατών της) διασφαλίζει την επιτυχημένη ολοκλήρωση του έργου της. Η επιχείρηση δεσμεύεται για θέματα ασφάλειας τροφίμων να επικοινωνεί με την αλυσίδα τροφίμων.

Η ασφάλεια τροφίμων, η ποιότητα και η συνέπεια οδηγούν την επιχείρηση σε μακροπρόθεσμα οφέλη, τα οποία είναι πάντοτε σημαντικότερα από τα βραχυπρόθεσμα.

Για την ικανοποίηση των παραπάνω, η επιχείρηση έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, μέσω της εγκατάστασης Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και των Αρχών του HACCP, που επηρεάζουν θετικά την ασφάλεια των τροφίμων και με σκοπό την παρασκευή και διανομή ασφαλών & ποιοτικών γευμάτων ζεστής & κρύας κουζίνας, τα οποία συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών. Η διοίκηση έχει ορίσει μηδενική ανοχή σε θέματα ασφάλειας τροφίμων όπως αυτά ορίζονται από την νομοθεσία.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων παρακολουθείται, συντηρείται και βελτιώνεται μέσα από προγράμματα επιθεωρήσεων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Είναι σχεδιασμένο έτσι, ώστε να δίνει βάρος στην πρόληψη, χωρίς όμως να υποτιμά μηχανισμούς διορθωτικών ενεργειών, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων με τις απαιτήσεις. Έτσι Διασφαλίζει ότι ούτε ένα προϊόν δε θα προωθείται στον καταναλωτή το οποίο δε θα συμμορφώνεται με τις υπάρχουσες προδιαγραφές και την υπάρχουσα νομοθεσία.

Η επίτευξη των στόχων επιτυγχάνεται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση ως προς την Ευρωπαϊκή & Εθνική Νομοθεσία, συμμόρφωση ως προς τις συνθήκες της αγοράς και του ανταγωνισμού, με την απασχόληση προσωπικού κατάλληλα εκπαιδευμένου, με βοηθητικές λειτουργίες και με παροχές των απαραίτητων πόρων (δηλαδή των ηθικών και υλικών μέσων), με συνεχή ευαισθητοποίηση και ενημέρωση σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων.

Όλα τα παραπάνω εγγυώνται τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για την Ασφάλεια Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του CODEX ALIMENTARIUS, καθώς και τη δέσμευση της επιχείρησης για συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Την ευθύνη για την εποπτική παρακολούθηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων αλλά και τις απαραίτητες ενέργειες για την επίτευξη των στόχων αναλαμβάνει ο Γενικός Διευθυντής της επιχείρησης, ο οποίος και υπογράφει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων.

Ο Γενικός Διευθυντής του Ξενοδοχείου