

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η πολιτική ασφάλειας των τροφίμων του στα ξενοδοχεία του ομίλου bluegr εστιάζεται:

1. Στην ικανοποίηση των πελατών μας.
2. Στην παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων και στην παροχή υψηλής ποιότητας υπηρεσιών.
3. Στην ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών μας, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και διασφάλισή τους από τυχαίους κινδύνους.
4. Στην τήρηση των απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2018 με πεδίο εφαρμογής: Παρασκευή & Διάθεση τροφίμων στα επισιτιστικά τμήματα της Επιχείρησης.
5. Στην ικανοποίηση των μετρήσιμων στόχων που έχει ορίσει ότι παρακολουθεί.
6. Στην ενίσχυση της φήμης της επιχείρησης ως προς τη δυνατότητα να προστατεύει την υγεία των πελατών της.
7. Στη συνεχιζόμενη προσπάθεια για βελτίωση της απόδοσης μας, με τελικό αποτέλεσμα την αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών.

Για την επίτευξη των παραπάνω, η Διοίκηση δεσμεύεται:

1. Να διαθέσει όλους τους απαραίτητους πόρους.
2. Να γνωστοποιήσει την πολιτική ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων στο προσωπικό αλλά και στους εξωτερικούς συνεργάτες της επιχείρησης, ώστε αυτή να μπορεί να εφαρμόζεται ικανοποιητικά.
3. Να ενθαρρύνει το προσωπικό αλλά και τους εξωτερικούς συνεργάτες, ώστε να συμμετέχουν ενεργά στην εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.)
4. Να παρέχει συνεχή εκπαίδευση και ενημέρωση στο προσωπικό της.
5. Να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της ισχύουσας εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας.
6. Να καταβάλει συνεχή προσπάθεια για βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων της και έγκαιρη κάλυψη αλλά και πρόβλεψη των απαιτήσεων των πελατών της.
7. Να επαληθεύει συνεχώς το σύστημα μέσω προγραμματισμένων ελέγχων,
8. Να προχωρεί σε ανάλυση του περιβάλλοντος υπό την σκοπιά της ασφάλειας τροφίμων.
9. Να ενισχύει συνεχώς την θετική κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων στο προσωπικό της.

Παράλληλα, έχουν τεθεί μετρήσιμοι στόχοι σχετικά με θέματα ποιότητας και την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι παρακολουθούνται διαρκώς ως προς την επίτευξή τους.