

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – FOOD SAFETY POLICY

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Η Bluegr Hotels & Resorts δεσμεύεται να παρέχει ασφαλή, ποιοτικά και υγιεινά τρόφιμα και ποτά, διασφαλίζοντας την προστασία της υγείας των επισκεπτών, των εργαζομένων και όλων των ενδιαφερόμενων μερών. Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της λειτουργίας μας και βασική προϋπόθεση για την παροχή υψηλού επιπέδου φιλοξενίας.

Στο πλαίσιο αυτό, η εταιρεία δεσμεύεται:

- να διασφαλίζει την ικανοποίηση των επισκεπτών μέσω της παροχής ασφαλών προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας,
- να εφαρμόζει και να διατηρεί αποτελεσματικό Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου **ISO 22000:2018**, με πεδίο εφαρμογής την παρασκευή και διάθεση τροφίμων στα επισιτιστικά τμήματα των ξενοδοχείων,
- να συμμορφώνεται πλήρως με την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία, καθώς και με κάθε άλλη εφαρμοστέα απαίτηση,
- να προλαμβάνει τους κινδύνους που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων μέσα από συστηματική αξιολόγηση, παρακολούθηση και εφαρμογή προληπτικών μέτρων,
- να θέτει και να παρακολουθεί μετρήσιμους στόχους για τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων,
- να διαθέτει τους απαραίτητους ανθρώπινους, οικονομικούς και τεχνικούς πόρους για την αποτελεσματική εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων,
- να διασφαλίζει τη συνεχή εκπαίδευση, ενημέρωση και ενεργό συμμετοχή των εργαζομένων και των συνεργατών στην εφαρμογή του Συστήματος,
- να επαληθεύει την αποτελεσματικότητα του Συστήματος μέσω τακτικών εσωτερικών ελέγχων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων,
- να ενισχύει διαρκώς την κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης,
- να επιδιώκει τη συνεχή βελτίωση των διαδικασιών, των προϊόντων και των υπηρεσιών της, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των επισκεπτών και τη φήμη της εταιρείας.

Η Διοίκηση ανασκοπεί την παρούσα πολιτική σε τακτική βάση, διασφαλίζοντας ότι παραμένει επίκαιρη, αποτελεσματική και ευθυγραμμισμένη με τη στρατηγική, τις αξίες και τους στόχους της εταιρείας.

Η Διοίκηση

15/4/2026

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – FOOD SAFETY POLICY

Bluegr Hotels & Resorts is committed to providing safe, high-quality food and beverage products while safeguarding the health and wellbeing of our guests, employees and all relevant stakeholders. Food safety is an integral part of our operations and a fundamental element of delivering exceptional hospitality.

To achieve this commitment, the Company will:

- ensure guest satisfaction through the provision of safe food and high-quality services;
- implement, maintain and continually improve an effective Food Safety Management System in accordance with the requirements of **ISO 22000:2018**, covering the preparation and service of food across the Company's food and beverage operations;
- comply with all applicable national and European legislation, as well as any other relevant regulatory and customer requirements;
- identify, assess and control food safety hazards through systematic risk assessment, monitoring and preventive measures;
- establish, monitor and review measurable food safety and quality objectives to support continual improvement;
- provide the necessary human, financial and technical resources for the effective implementation of the Food Safety Management System;
- ensure the ongoing training, awareness and active participation of employees and relevant business partners in maintaining food safety standards;
- regularly verify the effectiveness of the Food Safety Management System through planned audits, inspections and management reviews;
- foster a positive food safety culture throughout the organisation; and
- continually improve processes, products and services to strengthen guest confidence and protect the Company's reputation.

Management reviews this policy on a regular basis to ensure that it remains relevant, effective and aligned with the Company's strategy, values and business objectives.

Management

15/4/2026