	<b>E.R-F.S.P</b> <b>ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>			Σελ. 1 / 2
	Έκδοση	1 <sup>η</sup>	Ημ/νία Έκδοσης	01/10/2012

Η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων του Ξενοδοχείου καθώς και οι στόχοι του εκφράζονται παρακάτω: *Το Ξενοδοχείο «EDEN ROC» είναι δεσμευμένο να σχεδιάζει και να παρέχει υπηρεσίες απόλυτα συμμορφούμενες με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών του, οι οποίες ελέγχονται ως προς την ποιότητα τους.*

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

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

Για την ικανοποίηση των παραπάνω, το Ξενοδοχείο έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, το οποίο περιλαμβάνει όλες τις διεργασίες του Ξενοδοχείου, που επηρεάζουν την Ασφάλεια τροφίμων.


Το Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων παρακολουθείται, συντηρείται και βελτιώνεται μέσα από προγράμματα επιθεωρήσεων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων. Είναι σχεδιασμένο έτσι, ώστε να δίνει βάρος στην πρόληψη, χωρίς όμως να υποτιμά μηχανισμούς διορθωτικών ενεργειών, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων με τις απαιτήσεις.

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 Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων. Οι ειδικότεροι στόχοι ασφάλειας τροφίμων ανά λειτουργία του Ξενοδοχείου καθιερώνονται και ανασκοπούνται μέσω των Ανασκοπήσεων Διοίκησης.

Όλα τα παραπάνω εγγυώνται τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για την Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005** καθώς και τη δέσμευση του Ξενοδοχείου για συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Για την μέτρηση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, η διοίκηση θέτει τους παρακάτω μετρήσιμους στόχους:

1. Να μην παρουσιαστεί κανένα κρούσμα (απουσία) τροφικής δηλητηρίασης σε πελάτη, η οποία να οφείλεται σε έλλειψη ορθής υγιεινής πρακτικής εκ μέρους των εργαζομένων του παρασκευαστηρίου τροφίμων.

	<b>E.R–F.S.P</b> <b>ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>			Σελ. 2 / 2
	Έκδοση	1 <sup>η</sup>	Ημ/νία Έκδοσης	01/10/2012

2. Κατά την ετήσια μικροβιολογική ανάλυση να μην βρεθεί (απουσία) βακτηρίου *Salmonella* σε ζεστό φαγητό που έχει υποστεί παστερίωση, να μην βρεθεί (απουσία) βακτηρίων *Clostridium Perfringens* και *Bacillus Cereus* σε φαγητό που ψύχθηκε στους 7°C (σε λιγότερο από 15 ώρες), να μην βρεθεί (απουσία) βακτήριο Clostridium Perfringens σε ζεστό φαγητό που διατηρείται πάνω από τους 60°C για πάνω από 4 ώρες και να μην βρεθεί (απουσία) βακτηρίου Listeria monocytogenes σε μία σαλάτα εποχής μετά από την 6<sup>η</sup> ημέρα παραμονής της σε ψυγείο θερμοκρασίας <4°C.
3. Κατά την ίδια ετήσια μικροβιολογική ανάλυση των φαγητών τα επίπεδα *E.coli* να είναι κάτω από 10 cfu/gr και τα επίπεδα του *Staphylococcus Aureus* να είναι κάτω από 10<sup>2</sup> cfu/gr.
4. Όλοι όσοι έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα έχουν ανανεωμένα βιβλιάρια Υγείας.
5. Σε περίπτωση ασθένειας του προσωπικού που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα (διάρροια, πυρετό κτλ.), απαλλαγή των καθηκόντων της για 2 ημέρες τουλάχιστον (και μετάθεση σε πόστο μακριά από τρόφιμα).

Την ευθύνη για την εποπτική παρακολούθηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων αναλαμβάνει ο Διευθυντής του Ξενοδοχείου, ο οποίος και υπογράφει την παρούσα Πολιτική.

Ο Διευθυντής του Ξενοδοχείου