

POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Gestion hôtelière

S'ENGAGE À

- Fournir des produits sûrs et de haute qualité.
- De protéger ces produits contre tout danger, de préserver la santé des consommateurs et de garantir le respect des exigences mutuellement convenues avec les clients en matière de sécurité alimentaire.
- Se conformer aux dispositions législatives et réglementaires.

Pour atteindre cet objectif, l'entreprise veille à :

- L'utilisation d'excellentes matières premières provenant de fournisseurs évalués.
- La formation de son personnel en contact avec les aliments en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- La révision de l'adéquation et de l'efficacité du système de gestion de la sécurité alimentaire (FSMS).
- Que la politique de sécurité soit communiquée, mise en œuvre et respectée à tous les niveaux de l'organisation.
- La révision continue de l'adéquation de la politique de sécurité.
- La bonne gestion des questions de communication.
- Le suivi des commentaires des clients et la collecte de leurs avis sur le niveau des produits et services.
- Surveiller la qualité de ses produits en appliquant strictement le système de sécurité et d'hygiène alimentaire, en adhérant au FSMS conformément à la norme internationale ISO 22000.
- Le suivi et le contrôle de ses activités, après avoir établi des objectifs mesurables.
- Analyser les données générées dans le but d'améliorer continuellement l'activité et de satisfaire les clients.

10/03/26

La direction