POLITIK DES MANAGEMENTS DER LEBENSMITTELSICHERHEI MINOS POLITIK DES MANAGEMENTS DER LEBENSMITTELSICHERHEI



Die Direktion der MINOS COLLECTION Hotels in Rethymno, Kreta, hat im Rahmen der Maßnahmen zum Management der Lebensmittelsicherheit, die sich an der Erbringung qualitativ hochwertiger Dienstleistungen, der nachhaltigen Verwendung von Lebensmitteln und der Sicherheit der Kunden orientieren, die folgende Politik der Lebensmittelsicherheit formuliert.

Das Hotel und sein Management verpflichten sich dazu:

- Bereitstellung von Lebensmitteln und Getränken von hoher Sicherheit und Qualität
- Sie vor Gefahren zu schützen, indem sie die Gesundheit der Gäste und der Verbraucher als Ganzes schützen und die bilateral vereinbarten Kundenanforderungen an die Lebensmittelsicherheit gewährleisten
 - die Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften

Um die oben genannten Ziele zu erreichen, muss das Unternehmen:

- Hervorragende Rohstoffe von seriösen Lieferanten verwenden **P**
- sein Personal, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, in Fragen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit schulen.
- die Qualität seiner Produkte durch die strikte Anwendung des Systems für Lebensmittelsicherheit und -hygiene gemäß der internationalen Norm ISO22000 zu überwachen
- Überprüfung der Angemessenheit und Wirksamkeit des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.
- Überwachung und Kontrolle seiner Aktivitäten durch die Festlegung messbarer Ziele.
 - F Angemessener Umgang mit Kommunikationsproblemen
- seine Kunden zu überwachen und sicherzustellen, dass ihre Meinung zur Qualität der angebotenen Produkte und Dienstleistungen eingeholt wird
- die gewonnenen Daten zu analysieren, um das Hotel und die Kundenzufriedenheit kontinuierlich zu verbessern.
- Die Sicherheitspolitik ist auf allen Ebenen der Organisation zu kommunizieren, umzusetzen und zu befolgen.
 - Die Sicherheitspolitik ist auf ihre fortwährende Angemessenheit hin zu überprüfen.

Die Sicherheitspolitik wird auf ihre fortwährende Relevanz hin überprüft. Die Sicherheitspolitik wird auf allen Ebenen kommuniziert, umgesetzt und eingehalten. Unsere Mitarbeiter auf allen Ebenen und unsere Lieferanten kennen die Hotelpolitik und sind verpflichtet, zu ihrer Umsetzung beizutragen.

Die Hotelleitung verpflichtet sich, die Umsetzung der Richtlinie zu unterstützen.

01/04/2024 Die Leitung des Hotels

POLITIK DES MANAGEMENTS DER LEBENSMITTELSICHERHEI MINOS POLITIK DES MANAGEMENTS DER LEBENSMITTELSICHERHEI



POLITIK DES MANAGEMENTS DER LEBENSMITTELSICHER



Die Direktion der Minos Collection Hotels in Retthymno auf Kreta hat im Rahmen der Maßnahmen, die sie zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ergriffen hat, die folgende Politik der Lebensmittelsicherheit formuliert, wobei sie sich von der Bereitstellung hochwertiger Dienstleistungen, der nachhaltigen Verwendung von Lebensmitteln und der Sicherheit ihrer Kunden leiten lässt.

Das Hotel und seine Leitung verpflichten sich dazu:

- ✓ Lebensmittel und Getränke von hoher Sicherheit und Qualität bereitzustellen
- ✓ sie vor Gefahren zu schützen, die Gesundheit der Gäste und der Verbraucher insgesamt zu schützen und die bilateral vereinbarten Anforderungen der Kunden an die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten
- ✓ die Einhaltung der gesetzlichen und behördlichen Vorschriften

Für den Erfolg der oben genannten Maßnahmen sorgt das Unternehmen:

- die Verwendung von ausgezeichneten Rohstoffen von bewerteten Lieferanten
- die Schulung des Personals, das mit Lebensmitteln umgeht, in Fragen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit.
- die Qualität seiner Produkte durch die strikte Anwendung des Systems für Lebensmittelsicherheit und -hygiene gemäß der internationalen Norm ISO22000 zu überwachen
- Überprüfung der Angemessenheit und Wirksamkeit des von ihr angewandten Systems zur Verwaltung der Lebensmittelsicherheit.
 - Überwachung und Kontrolle seiner Aktivitäten durch die Festlegung messbarer Ziele.
 - Angemessene Behandlung von Kommunikationsproblemen
 - Überwachung und Kontrolle der Aktivitäten, wobei messbare Ziele festgelegt werden.
 - Angemessene Behandlung von Kommunikationsproblemen
- Beobachtung der Kunden und Sicherstellung der Dokumentation ihrer Meinung über das Niveau der angebotenen Produkte und Dienstleistungen
- Analyse der gewonnenen Daten mit dem Ziel der kontinuierlichen Verbesserung des Hotels und der endgültigen Zufriedenheit der Kunden.

Die Sicherheitspolitik wird auf ihre weitere Eignung hin überprüft.

Die Lebensmittelsicherheitspolitik wird auf allen Ebenen kommuniziert, umgesetzt und eingehalten & unsere Mitarbeiter auf allen Ebenen und unsere Lieferanten sind sich der Lebensmittelsicherheitspolitik des Hotels bewusst und sind verpflichtet, zu ihrer Umsetzung beizutragen.

Die Hotelleitung verpflichtet sich, die Umsetzung der Politik zu unterstützen.

01/04/2024 Hotelleitung