



## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το ξενοδοχείο Sheraton Rhodes Hotel Inc αναγνωρίζει την σημασία της αποτελεσματικής λειτουργίας των τμημάτων όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, σε όλα τα στάδια επεξεργασίας τους σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Το ξενοδοχείο Sheraton Rhodes Hotel επιθυμεί να διασφαλίσει την λήψη όλων των απαραίτητων κάτωθι αναφερόμενων μέτρων στα τμήματα που εμπλέκονται:

- Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, περί υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, της εκάστοτε χώρας.
- Όλο το προσωπικό θα πρέπει να εργάζεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, περί υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς επίσης και τους κανονισμούς όσον αφορά τον κώδικα ενδυμασίας και προσωπικής υγιεινής.
- Όλες οι δημοσιευμένες πολιτικές, διαδικασίες, οδηγίες της Marriott, όπως αυτές έχουν περιγραφεί στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000 που έχει αναπτυχθεί, πρέπει να τηρούνται και σε περίπτωση που κάποια διαδικασία δεν μπορεί να τηρηθεί θα πρέπει να αναφερθεί στο Συμβούλιο Τροφίμων & Ποτών ούτως ώστε να επανεξεταστεί.  
Εάν οι κανονισμοί που ισχύουν στην εκάστοτε χώρα υπερβαίνουν τους δημοσιευμένους κανονισμούς της Marriott, τίθενται σε εφαρμογή οι κανονισμοί της χώρας.
- Το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα θα πρέπει να έχει την βασική εκπαίδευση όσον αφορά την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.  
Η εκπαίδευση θα πρέπει να είναι ανάλογη με τα καθήκοντα του εργαζομένου.  
Το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδευτεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κατευθυντήριες γραμμές και τον κώδικα πρακτικής του συγκεκριμένου επαγγέλματος.  
Η εκπαίδευση θα πρέπει επίσης να είναι σύμφωνη με τις πολιτικές και τους κανονισμούς της ισχύουσας νομοθεσίας της κάθε χώρας.



- Όλες οι πρώτες ύλες, ο εξοπλισμός καθώς επίσης και τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στους χώρους που φυλάσσονται και επεξεργάζονται τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι κατ' αυτό τον τρόπο σχεδιασμένα και διατηρημένα ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε μόλυνση των τροφών.
- Θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μια αναλυτική εκτίμηση των κινδύνων που σχετίζονται με τον χειρισμό των τροφίμων.  
Αυτή η εκτίμηση θα πρέπει να καταγράφει τους κινδύνους που εγκυμονούν σε όλα τα στάδια επεξεργασίας των τροφίμων.  
Επίσης να προσδιορίζει τους κρίσιμους ελέγχους που πρέπει να πραγματοποιούνται ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.  
Η συνεχής παρακολούθηση των ελέγχων είναι απαραίτητη για την επιβεβαίωση της ορθής λειτουργίας.  
Οι έλεγχοι αυτοί θα πρέπει να ευθυγραμμισμένοι με τις αρχές HACCP (όπως περιγράφονται στο ISO 22000), να καταγράφονται και να επαληθεύονται.
- Πάντοτε θα πρέπει να συνεργαζόμαστε με τις Αρχές ώστε να διευκολύνουμε τα καθήκοντά τους και να διατηρούμε συνεχώς διαύλους επικοινωνίας με προμηθευτές και πελάτες για να αντλούμε πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων μας.
- Θα πρέπει να παρακολουθούμε τους στόχους ασφάλειας τροφίμων που έχουμε θέσει και να επιτυγχάνουμε συνεχή βελτίωση
- Στοχεύουμε στην ανάπτυξη και διατήρηση ισχυρής κουλτούρας για την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων και ποτών
- Σε όλες τις περιπτώσεις θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε τα τρόφιμα που προσφέρονται στους πελάτες να είναι υγιεινά, όπως ακριβώς περιγράφονται στα menu, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, να είναι αποδεκτής ποιότητας και κατάλληλα προς κατανάλωση.

Γενικός Διευθυντής

Γρηγόρης Λιασίδης  
01/03/2021