

COCO-MAT ATHENS BC	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP), ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000:2005	
Έκδοση : 1 ^η	Ημερομηνία Έκδοσης :01.05.2019	Ημερομηνία Έγκρισης: 01.05.2019
Σελίδα 13 από 138	Υπεύθυνος Σύνταξης: Αδαμακάκης Γιώργος	Υπεύθυνος Έγκρισης: Περέτσης Γεώργιος

Η Διοίκηση έχει δημιουργήσει ένα πλαίσιο, σύμφωνα με το οποίο, στο τέλος κάθε περιόδου όπου πραγματοποιείται Ανασκόπηση από την Διοίκηση, να καθιερώνονται και να ανασκοπούνται οι μετρήσιμοι αντικειμενικοί σκοποί για την Ασφάλεια των Τροφίμων.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου <COCO-MAT ATHENS BC> στο πλαίσιο της οργάνωσης του τρόπου παρασκευής και διάθεσης τροφίμων (ζεστής και κρύας κουζίνας) υψηλών προδιαγραφών προς τους πελάτες του και λαμβάνοντας υπόψη την ταυτότητα και τη φήμη του Ξενοδοχείου, βεβαιώνει ότι η παρούσα πολιτική είναι κατάλληλη για τον ρόλο του παρασκευαστηρίου τροφίμων στην αλυσίδα τροφίμων και δεσμεύεται για:

- την εφαρμογή και εγκατάσταση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων μέσω της εγκατάστασης Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και των Αρχών του HACCP, με σκοπό την παραγωγή και διανομή ασφαλών & ποιοτικών προϊόντων ζεστής & κρύας κουζίνας, τα οποία να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών.
- την πλήρη ικανοποίηση των νομοθετικών και κανονιστικών απαιτήσεων (ΕΚ 852/2004 και ΕΚ 178/2002 κ.α.).
- την κατάλληλη και επαρκή παροχή εκπαίδευσης των εργαζομένων του παρασκευαστηρίου τροφίμων σχετικά με τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων.
- την εξασφάλιση τόσο της εσωτερικής όσο και της εξωτερικής επικοινωνίας σχετικά με θέματα που άπτονται της ασφάλειας των παρεχόμενων τροφίμων.
- την ανασκόπηση της παρούσας πολιτικής ως προς την καταλληλότητά της και την συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου ορίζει και αναθέτει στον Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας τροφίμων (HACCP) την απαιτούμενη δικαιοδοσία και την ελευθερία χειρισμών, έτσι ώστε να είναι, ανά πάσα στιγμή, σε θέση να αντιμετωπίσει προβλήματα σχετιζόμενα με την ασφάλεια των τροφίμων, να παρακολουθεί ότι τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου και τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα βρίσκονται υπό έλεγχο, να προτείνει διορθωτικές ενέργειες, να επιβεβαιώνει την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών και να αξιολογεί τα αποτελέσματά τους, να εξασφαλίζει ότι χρησιμοποιούνται στην παραγωγή πρώτες ύλες μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές και να εξασφαλίζει ότι το διάγραμμα ροής της παραγωγικής διαδικασίας δεν τροποποιείται χωρίς την έγκριση της Διοίκησης του Ξενοδοχείου.

COCO-MAT ATHENS BC	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP), ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000:2005	
Έκδοση : 1 ^η	Ημερομηνία Έκδοσης :01.05.2019	Ημερομηνία Έγκρισης: 01.05.2019
Σελίδα 14 από 138	Υπεύθυνος Σύνταξης: Αδαμακάκης Γιώργος	Υπεύθυνος Έγκρισης: Περτέσης Γεώργιος

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

1. Να μην παρουσιαστεί κανένα κρούσμα (απουσία) τροφικής δηλητηρίασης σε πελάτη, η οποία να οφείλεται σε έλλειψη ορθής υγιεινής πρακτικής από μέρους του προσωπικού του παρασκευαστηρίου τροφίμων.
2. Κατά την ετήσια μικροβιολογική ανάλυση να μην βρεθεί (απουσία) βακτηρίου Salmonella σε ζεστό φαγητό που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία και να μην βρεθεί (απουσία) βακτηρίου Listeria monocytogenes σε μία σαλάτα εποχής μετά από την 4^η 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 10² 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 Διαχειριστής του Ξενοδοχείου , ο οποίος και υπογράφει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων του παρασκευαστηρίου τροφίμων.

Ο Διαχειριστής
Κος Περτέσης Γεώργιος

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΟΥ COCO-MAT ATHENS BC

Το ξενοδοχειακό συγκρότημα COCO-MAT ATHENS BC, ακολουθώντας μία πορεία βιώσιμης ανάπτυξης, και στοχεύοντας στην ορθολογιστική χρήση των φυσικών πόρων (με απώτερο σκοπό την ελαχιστοποίηση των αρνητικών επιδράσεων στο Περιβάλλον), ανέπτυξε και εφαρμόζει σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά ISO 14001:2015.

Το ξενοδοχειακό συγκρότημα COCO-MAT ATHENS BC:

Εφαρμόζει την Περιβαλλοντική Νομοθεσία και πληροί τους όρους της εκάστοτε έγκρισης Περιβαλλοντικών όρων της αρμόδιας αρχής.

Εφαρμόζει συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού της από ειδικούς εμπειρογνώμονες.

Μεριμνά για την Περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση των προμηθευτών της.

Εφαρμόζει το σύστημα Περιβαλλοντικής διαχείρισης σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της.

Καταρτίζει και υλοποιεί Περιβαλλοντικούς στόχους δυναμικά εξελισσόμενους.

Βελτιώνει συνεχώς την Περιβαλλοντική της συμπεριφορά σε θέματα πρόληψης αλλά και αντιμετώπισης έκτακτων αναγκών.

Πρωθει την ανάπτυξη σχέσεων αμοιβαίας συνεργασίας με τους αρμόδιους κοινωνικούς φορείς και κάθε άλλο ενδιαφερόμενο, συμβάλλοντας στην λήψη μέτρων για συνεχή βελτίωση της Περιβαλλοντικής προστασίας.

Πραγματοποιεί συχνές Περιβαλλοντικές μετρήσεις (μέτρηση θορύβου, κατανάλωσης ενεργειακών και υδάτινων πόρων κ.λ.π).

Η διοίκηση του ξενοδοχείου δεσμεύεται να βελτιώνει συνεχώς την περιβαλλοντική επίδοση του συστήματος.

Ο Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής διαχείρισης είναι υπεύθυνος για την σωστή λειτουργία του Σ.Π.Δ και φροντίζει ώστε να γνωστοποιούνται (στο προσωπικό) και να τηρούνται οι διαδικασίες του, σε όλα τα επίπεδα των παρεχόμενων υπηρεσιών.

Αρωγός στην προσπάθεια αυτή είναι όλο το προσωπικό του COCO-MAT ATHENS BC, το οποίο με αίσθημα ευθύνης, στηρίζει και εφαρμόζει το σύστημα Περιβαλλοντικής διαχείρισης μέσα από την καθημερινή του εργασία.

Ο Διευθύνων Σύμβουλος του COCO-MAT ATHENS BC, δεσμεύεται ότι θα παρέχει όλα εκείνα τα απαιτούμενα μέσα για την απρόσκοπτη λειτουργία του Σ.Π.Δ και την συνεχή επικαιροποίησή του.

Η παρούσα πολιτική έχει γνωστοποιηθεί σε όλο το προσωπικό, καθώς και σε όλους του πελάτες του COCO-MAT ATHENS BC.

Ο Διευθύνων Σύμβουλος

Περτέσης Γεώργιος