

	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP), ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000:2018	
Έκδοση : 1 ^η	Ημερομηνία Έκδοσης :01.05.2025	Ημερομηνία Έγκρισης: 01.05.2025
Σελίδα 15 από 142	Υπεύθυνος Σύνταξης: Φαμπιάτος Σπύρος	Υπεύθυνος Έγκρισης: Αντιμισσάρης Νίκος

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου <STAMNA> 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, ΕΚ 178/2002, ΕΕ 2017/625, (ΕΕ) 1169/2011 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 .

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

	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP), ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000:2018	
Έκδοση : 1 ^η	Ημερομηνία Έκδοσης :01.05.2025	Ημερομηνία Έγκρισης: 01.05.2025
Σελίδα 16 από 142	Υπεύθυνος Σύνταξης: Φαμπιάτος Σπύρος	Υπεύθυνος Έγκρισης: Αντιμηςάρης Νίκος

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 Αντιμηςάρης Νίκος