

POLITICA EN MATERIA DE SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

HOVIMA tiene un contrato suscrito con la empresa "CHECK SAFETY FIRST" para establecer una política en materia de seguridad Higiénico-Sanitario.

El Programa de CHECK SAFETY FIRST CRISTAL comparten un deseo común, ofrecer los niveles más altos de seguridad alimentaria e higiene. En especial, dichos hoteles se esforzarán para asegurar que los alimentos y bebidas que se preparen en las instalaciones sean seguros y sanos para la seguridad y disfrute de sus clientes.

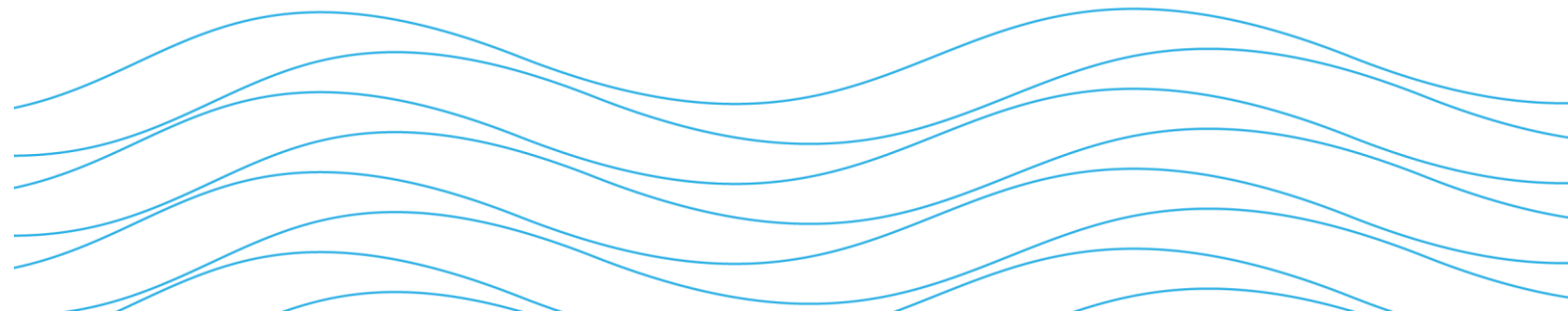
Por tanto, el hotel tomará todas las precauciones y la diligencia exigible necesaria para asegurar que sus instalaciones y prácticas cumplen con los requerimientos, reconocidos internacionalmente, de buenas prácticas de "catering" y prevención de otros riesgos sanitarios, y que puedan cumplir con las Directivas Europeas (Reglamento 852/2004 "La Higiene de los Alimentos") y la Normativa Española (RD 3484/2000 relativo a las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas).

Para que el hotel cumpla con los compromisos señalados en esta política, es imprescindible que la responsabilidad de tomar todas las precauciones y la diligencia exigible sea transmitida a los diferentes departamentos de la empresa y del personal. Al mismo tiempo que la empresa debe respaldar y apoyar, tanto al equipo directivo como al personal, con medidas encaminadas para facilitar el desarrollo y cumplimiento de sus responsabilidades, es esencial que todo el personal siga el protocolo y los procedimientos señalados en el manual de seguridad higiénico-sanitaria.

Los servicios de BIOLAB han sido contratados para ayudar a los hoteles a cumplir con sus responsabilidades. Esto asegurará que los estándares establecidos en esta política sean continuamente auditados y evaluados.

OBJETIVOS

- Asegurar que el hotel realizará los esfuerzos necesarios para alcanzar los objetivos de seguridad e higiene alimentaria.
- Asegurar que se seguirán prácticas correctas en el recibo, manipulación, almacenamiento, congelación, cocción, descongelación, recalentamiento, conservación y servicios de los alimentos.
- Asegurar que se mantengan buenos niveles de higiene personal para todo el personal que manipula los alimentos.
- Cumplimiento estricto del control de temperatura para todos los productos alimenticios.
- Mantener los niveles más altos de limpieza.
- Ofrecer formación en el área de higiene y seguridad alimentaria a todo el personal que manipule los alimentos.



- Asegurar que habrá un programa de mantenimiento regular y reparación rápida de las instalaciones y los equipos.
- Revisar y verificar regularmente los niveles y las prácticas de higiene.
- Realizar con regularidad análisis de muestras de alimentos y agua, para asegurar que se cumplen los niveles de seguridad.

