

**ΔΗΛΩΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Η Ανώτατη Διοίκηση της επιχείρησης ορίζει την πολιτική, τους στόχους και τη δέσμευση του ως προς την ποιότητα και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων του και την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών. Για το σκοπό αυτό, η Ανώτατη Διοίκηση της εταιρίας «**ONIROS RESIDENCES**», επιδεικνύει ηγετικό ρόλο και δεσμεύεται:

- Να διασφαλίζει ότι η πολιτική της για την ασφάλεια και οι στόχοι του ΣΔΑΤ καθιερώνονται και είναι συμβατοί με τον στρατηγικό προσανατολισμό και το πλαίσιο λειτουργίας του Οργανισμού
- Να διασφαλίζει ότι οι απαιτήσεις του ΣΔΑΤ ενσωματώνονται στις υποστασιακές διεργασίες του Οργανισμού και παρέχουν το πλαίσιο για τον καθορισμό και την ανασκόπηση των στόχων του ΣΔΑΤ
- Να διασφαλίζει τη διαθεσιμότητα των αναγκαίων πόρων
- Να διασφαλίζει ότι το ΣΔΑΤ αποτιμάται και διατηρείται ενήμερο ώστε να επιτυγχάνονται τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα
- Να ικανοποιεί τις εφαρμοστέες απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των νομοθετικών/ κανονιστικών απαιτήσεων και των αμοιβαία συμφωνημένων με τον πελάτη απαιτήσεων σχετικών με την ασφάλεια
- Να γνωστοποιεί τη σημαντικότητα της αποτελεσματικής διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη
- Να προστατεύει τα προϊόντα από σκόπιμη φθορά, εσκεμμένη επιμόλυνση ή απάτη αναπτύσσοντας Food Fraud & Food Defense plan
- Να καθοδηγεί και υποστηρίζει το προσωπικό ώστε να συμβάλει στην αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ
- Να καλύπτει την ανάγκη για διασφάλιση της επαγγελματικής επάρκειας που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων
- Να υποστηρίζει τα στελέχη του Οργανισμού ώστε να ασκούν ηγετικό ρόλο στους τομείς υπευθυνότητάς τους
- Να επικοινωνεί την πολιτική και να διασφαλίζει ότι είναι κατανοητή και υλοποιείται στο πλαίσιο του οργανισμού
- Να προάγει τη συνεχή βελτίωση
- Να αντιμετωπίζει θέματα της εσωτερικής & εξωτερικής επικοινωνίας
- Να προωθεί τη διεργασιακή προσέγγιση και την προσέγγιση διακινδύνευσης

Η Διεύθυνση της εταιρίας αναγνωρίζει την αναγκαιότητα εγκατάστασης και εφαρμογής ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, όπου αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι και προσδιορίζονται και κατηγοριοποιούνται τα μέτρα ελέγχου με σκοπό την διασφάλιση της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων και που θα εναρμονίζεται με τις απαιτήσεις του **ISO 22000:2018**. Το ΣΔΑΤ αφορά όλα τα προϊόντα που παράγει και διαθέτει η επιχείρηση. Το σύστημα αυτό θα βελτιώνεται διαρκώς, μέσω ανασκοπήσεων & επικαιροποιήσεων & αποτίμησης των επιδόσεων, για να καλύπτει πάντοτε τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες των πελατών καθώς και τις απαιτήσεις της αγοράς και της ισχύουσας νομοθεσίας.

Οι στόχοι γύρω από τους οποίους υπάρχει συνεχής και συστηματική προσπάθεια στον Οργανισμό είναι πάντα σχετικοί με:

- ✓ Πελάτη (ικανοποίηση πελάτη, παράπονα πελάτη)
- ✓ Προϊόν- υπηρεσία (αστοχίες)
- ✓ Προμήθειες (παράδοση, μη συμμορφούμενα προϊόντα)
- ✓ Ανθρώπινο δυναμικό
- ✓ Πόρους

και πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι συμβατοί με την πολιτική, μετρήσιμοι, να λαμβάνουν υπόψη εφαρμοστέες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων και να γνωστοποιούνται.

Οι παραπάνω στόχοι σε συνδυασμό με τη συνολική πολιτική ασφάλειας τροφίμων της διοίκησης παρακολουθούνται, επαληθεύονται και επικαιροποιούνται σε ετήσια βάση.

Για την επίτευξη του σκοπού αυτού η εταιρία έχει υιοθετήσει σύστημα ΣΔΑΤ με βάση το πρότυπο ISO 22000:2018, για τις ακόλουθες δραστηριότητες:

- παραγωγή και διάθεση (σερβίρισμα) προϊόντων ζεστής κουζίνας,
- παραγωγή και διάθεση (σερβίρισμα) προϊόντων κρύας κουζίνας
- παραγωγή και διάθεση (σερβίρισμα) προϊόντων ζαχαροπλαστικής

Η ανωτέρω πολιτική ποιότητας είναι γνωστή και εφαρμόζεται από το σύνολο του προσωπικού της εταιρίας.

Χανιά, 15/02/2021

Για Την «**ONIROΣ RESIDENCES**» ,

Αλεξάκης Νικόλαος

Γεν. Διευθυντής,

**MANAGEMENT COMMITMENT ON FOOD SAFETY POLICY**

The Management of the hotel defines its policy, targets and commitment towards the quality and safety of its products and services. For this purpose the hotel demonstrates leadership and commitment by:

- Ensuring that the food safety policy and the objectives of the Food Safety Management System (FSMS) are established and are compatible with the strategic direction of the Organization,
- Ensuring the integration of the FSMS requirements into the Organization's business approach and providing the framework for setting and reviewing the objectives of the FSMS.
- Ensuring the resources needed for the FSMS are available
- Ensuring that the FSMS is evaluated and maintained to achieve its intended result
- Satisfying applicable food safety requirements, including statutory and regulatory requirements and mutually agreed customer requirements related to food safety
- Communicating the importance of an effective Food Safety Management System, in all interested parties.
- Taking into consideration food fraud, food defense and intentional contamination by implementing food fraud and food defense action plan
- Directing and supporting staff to contribute to the effectiveness of the FSMS
- Addressing the need to ensure competences related to food safety
- Supporting other relevant management roles to demonstrate their leadership as it applies to their areas of responsibility
- Ensuring the food safety policy is communicated, understood and applied at all levels within the organization.
- Promoting continual improvement
- Addressing internal and external communication issues
- Promoting a process approach and risk based thinking

The management of the hotel recognizes the need for the establishment and implementation of a Food Safety Management System, where all the hazards are identified, assessed and controlled with control measures to ensure the safety of the final products and that complies with the requirements of ISO 22000:2018.

The FSMS is established and maintained in all the food sections of the hotel and in all the types of products that are produced and served. This System will continuously be improved through reviews, updates, audits and performance evaluations in order to meet all the customer 's requirements as well as all applicable statutory and regulatory requirements.

The hotel will make a continuous effort for the following objectives related to :

- ✓ Customers satisfaction
- ✓ Quality of products and services



## **FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM**

- ✓ Evaluation of suppliers
- ✓ Human resources
- ✓ Resources

All the objectives are consistent with the food safety policy, measurable and take into account applicable food safety requirements. The objectives are monitored, communicated, maintained and updated as appropriate.

The hotel has implemented a Food Safety Management System based on ISO 22000:2018 for the following activities:

- production and serving of hot products
- production and serving of cold products
- production and serving of confectionery products

The above food safety policy is known and implemented by all personnel of the hotel.

Chania, 15/02/2021

For **ONIROS RESIDENCES**

Alexakis Nikolaos  
Hotel Manager