

	<b>ENTEGRE YÖNETİM SİSTEMLERİ GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI</b>	Doküman No:	KL.PO.07
		Yayın Tarihi:	01.01.2024
		Revizyon No:	00
		Revizyon Tarihi:	00
		Sayfa No:	1 / 1

### **Prime Beach Hotel;**

Marka değerini ve misafir memnuniyetini arttırmayı, sahip olduğu markaları yaygınlaştırmayı, konaklama sektöründe en iyi hizmeti vermeyi ve sürekli iyileştirmeyi hedeflemektedir.

Prime Beach Hotel olarak tesisimiz de misafirlerimizin sağlığını ve yaşam kalitesini yüksek düzeyde korumayı hedefliyoruz. Ülkemizin Gıda Güvenliği Mevzuatının yanı sıra Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikasını da ayrıca temel aldık. Gıda hijyeni, hayvan ve bitki sağlığı, bulaştırmalar ve kalıntılar başlıklarında ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini içselleştirdik. Aynı zamanda gıdaların üretimde kullanılan katkı maddeleri, renklendiriciler, antibiyotikler, ilave edilen vitaminler ve mineraller, tağşiş, genetiği değiştirilmiş organizmaların da kontrolünü bu kapsamda ele aldık. Bu politika etiketleme kuralları (düşük yağlı, yüksek lifli vb.) ve gıda ile temas eden ürünler (plastik ambalaj vb.) konusunda misafirlerimizi korumaya yönelik önlemler hakkında prensiplerimizi içerir.

Bu kapsamda;

Hammadde, depolama, üretim ve sunumun tüm aşamalarında misafirlerimize, çalışanlarımıza kaliteli ve insan sağlığı için gıda güvenliğine uygun ürünler, hizmetler sunacağımızı, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini ve etkinliğini artırmak, yasal ve düzenleyici şartlara uygunluğunu sağlamayı,

Çalışanların bilgi ve becerilerini artırarak Gıda Güvenliğinin sağlanmasına yönelik eğitimler ile bilincin oluşmasını sağlamayı,

Ölçülebilir kalite kriterlerine göre ürünlerin doğal, sağlıklı, lezzetli ve misafirlerimizin isteklerine göre güvenli şekilde sunulmasını sağlamayı

Gıda Güvenliği Politikamız olarak taahhüt ve beyan ederiz.