

PROTOKOL O OSIGURAVANJU ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI HRANE

Vizija Društva je savršen odmor, svaki dan, za svakog gosta. Opredijeljeni smo potpunom zadovoljstvu gostiju. Da bismo ostvarili taj cilj moramo svakom našem gostu osigurati zdravstveno ispravnu hranu. Uvijek inzistiramo na primjeni relevantnih propisa i internih procedura kojima se osiguravaju visoki standardi sigurnosti hrane. Zdravstvenu ispravnost hrane osiguravamo zahvaljujući sljedećem:

- Zahtijevamo da nam se dostavlja hrana koja je proizvedena, obrađena, skladištena i transportirana po visokim standardima higijene.
- Osiguravamo kupnju funkcionalnih i pouzdanih uređaja te optimalno uređenje i održavanje objekata i oprema.

- Razvijamo i primjenjujemo sustave i postupke kojima postizemo visoke standarde sigurnosti hrane (HACCP, SOP-i).
- Organiziramo provođenje primjerene izobrazbe zaposlenika i nadzora rada kako bismo osigurali kompetentnost radnika u primjeni standarda sigurnosti hrane.

Potpredsjednik za Operacije prihvaća odgovornost za primjenu ovog «Protokola o osiguravanja zdravstvene ispravnosti hrane» u svim objektima kojima upravlja Društvo. Nadalje, odgovornost leži i na svakom radniku da radom i ponašanjem osigura primjenu standarda sigurnosti hrane.

