

	DOCUMENT	DOC/DIR /01 I-R : 02 Date: 06/2024 Page : 1 / 2
	Politique Sécurité des denrées alimentaires	

*La sécurité des denrées alimentaires est un enjeu crucial pour toute organisation opérant dans le secteur de l'hôtellerie. En tant qu'établissement accueillant des clients **Hôtel Bélisaire & Thalasso** assure la sécurité et salubrité de tous les aliments et boissons servis aux clients.*

*Pour cela, l'hôtel **Bélisaire & Thalasso** a mis en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme aux exigences de **la norme ISO 22000 version 2018**. Ce système de management s'applique à toutes les étapes de la chaine alimentaire depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution.*

La direction de l'hôtel vise à :

- **Assurer la sécurité des denrées alimentaires** à toutes les étapes la chaine alimentaire
- **Identifier et évaluer les dangers** liés à la sécurité des denrées alimentaires et mettre en œuvre les mesures de maitrise appropriées.
- **Conformité légale** ; nous nous engageons à respecter la réglementation et les normes en vigueur relatives à la sécurité des aliments
- **Assurer la communication**: nous assurons une communication transparente et efficace des informations relatives à la sécurité des aliments en interne et en externe.
- **Engagement envers les parties prenantes** : nous nous engageons à revoir et respecter les exigences des parties prenantes.
- **Chercher à accroître la satisfaction des clients**
- **Amélioration des compétences de notre personnel**

Pour atteindre ses objectifs, la Direction a nommé un responsable de sécurité des denrées alimentaires et a mis en place tous les moyens matériels et humains nécessaires pour assurer la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

La Direction Générale

