FOOD SAFETY POLICY

VRISSAKI BEACH HOTEL

VRISSAKI BEACH HOTEL provides high-level hospitality services that meet the expectations of hotel guests and residents. The management of the hotel, having determined the operational framework and strategic objectives, has established, developed and implemented a Food Safety Management System in accordance with the requirements of ISO 22000:2018 Standard in the scope of Food and Beverage Production and Distribution in the Hotel Areas.

The Hotel Management seeks to establish, develop and continue to implement a Food Safety Management System, which is consistent with the requirements of the International Standard ISO 22000:2018, demonstrates compliance with legal requirements regarding food and the requirements set by customers and other interested parties by increasing the feeling of trust of the guests of the hotel's restaurants and bars. The implementation of the Food Safety Management System aims at the production and serving of safe food and beverages, compliance with the relevant legislation and good practice regulations and the prevention of foodborne infections.

MANAGEMENT COMMITMENT

The management of the hotel is committed to providing all the required resources to fulfill the objectives of the Food Safety Management System. Facilitates collaboration where external consultants are required to prepare a continuously updated chemical, biological and physical hazard assessment to determine the required resources for the successful implementation of the Food Safety Management System.

Management identifies the training needs of employees and provides the required training and information on Food Safety issues in order to ensure the safe handling, storage and management of raw materials, food and beverage production. At the same time, establishes the required resources to provide the appropriate infrastructure, equipment and ensures internal and external communication in order to develop food safety culture, continuous compliance with the requirements of the interested parties and to achieve continuous improvement of performance of the Food Safety Management System

CHRISTOS VOLOS

DATE 06/04/2026 GENERAL MANAGER

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

VRISSAKI BEACH HOTEL

Το VRISSAKI BEACH HOTEL δραστηριοποιείται στον ξενοδοχειακό τομέα παρέχοντας υπηρεσίες φιλοξενίας υψηλού επιπέδου οι οποίες να ικανοποιούν τις προσδοκίες των επισκεπτών και ενοίκων του ξενοδοχείου. Η Διοίκηση του ξενοδοχείου έχοντας προσδιορίσει το πλαίσιο λειτουργίας και τους στρατηγικούς στόχους έχει καθιερώσει, αναπτύξει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου ISO 22000:2018 στο πεδίο της Παραγωγής και Διάθεσης Τροφίμων και Ποτών στους Χώρους του Ξενοδοχείου.

Η Διοίκηση του ξενοδοχείου επιδιώκει την καθιέρωση, ανάπτυξη και συνεχιζόμενη εφαρμογή συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, το οποίο να συνάδει με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 22000:2018, να επιδεικνύει συμμόρφωση ως προς τις νομικές απαιτήσεις σχετικά με τα τρόφιμα και τις απαιτήσεις που τίθενται από τους πελάτες και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη αυξάνοντας το αίσθημα εμπιστοσύνης των επισκεπτών των εστιατορίων του ξενοδοχείου. Η εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στοχεύει στην παραγωγή και διάθεση ασφαλών τροφίμων και ποτών, τήρησης στης σχετικής νομοθεσίας και κανονισμών ορθής πρακτικής και αποτροπή εκδήλωσης τροφιμογενών λοιμώξεων.

ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Η Διοίκηση του ξενοδοχείου δεσμεύεται στην διάθεση όλων των απαιτούμενων πόρων για την εκπλήρωση των στόχων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Διαφαλίζει την συνεργασία όπου απαιτείται εξωτερικών συμβούλων για την κατάρτιση συνεχώς επικαιροποιημένης εκτίμησης χημικών, βιολογικών και φυσικών κινδύνων ώστε να καθοριστούν οι απαιτούμενοι πόροι για την επιτυχή εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Η Διοίκηση προσδιορίζει τις ανάγκες κατάρτισης των εργοδοτουμένων και παρέχει την απαιτούμενη εκπαίδευση και ενημέρωση στα θέματα Ασφάλειας Τροφίμων προκειμένου να διασφαλίσει τον ασφαλή χειρισμό, αποθήκευση και διαχείριση πρώτων υλών και παραγωγή τροφίμων και ποτών. Παράλληλα διαθέτει τους απαιτούμενους πόρους για την παροχή των κατάλληλων υποδομών, εξοπλισμού και Διασφαλίζει την εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία ώστε να διασφαλιστεί η ανάπτυξη αισθήματος συλλογικής ευθύνης και ευαισθητοποίησης στους εργοδοτουμενους, συνεχής συμμόρφωση ως προς τις απαιτήσεις των ενδιαφερομένων μερών και να επιτευχθεί η διαρκής βελτίωση των επιδόσεων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

CHRISTOS VOLOS

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 06/04/2026

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ