

POLITIKA BEZBEDNOSTI HRANE

HOTEL „PRESIDENT“ - ZLATIBOR ima za delatnost smeštaj, pripremu i proizvodnju hrane i obavljanje drugih radnih procesa, u vezi sa pružanjem ugostiteljskih usluga.

Filozofija ne samo Uprave već i svih zaposlenih je da hotel i u narednim godinama bude moderno opremljena, bezbedna i dobro organizovana ustanova, privlačna i interesantna za goste, kao i da pruža svim gostima usluge i proizvode koji u su potpunosti u skladu sa **HACCP** sistemom za bezbednost hrane.

Stalno poboljšanje bezbednosti hrane u svim procesima proizvodnje uključujući i uslugu su deo politike poslovanja koja je duboko zaživela kod svih zaposlenih koji rade sa hranom.

Da bi ostvarila sve gore navedeno, Uprava:

- Razvija i primenjuje **HACCP** sistem radi postizanja bezbednosti hrane u skladu sa zakonskim propisima, zahtevima korisnika i zahtevima **Codex alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev5**.
- Obezbeđuje stalno unapređenje radnih uslova i lične higijene svih zaposlenih, kao i stručno osposobljavanje zaposlenih i povećavanje njihove preduzimljivosti i inicijative
- Utiče na povećanje svesti o odgovornosti, značaju i uticaju sopstvenih aktivnosti na bezbednost hrane kroz stalno usavršavanje, informisanost i obuku svih zaposlenih u radu sa hranom
- Deluje da izvršavanje radnih zadataka bude uz dosledno poštovanje propisanih dokumentata i važećih zakonskih propisa
- Preispituje sisteme upravljanja bezbednošću hrane radi utvrđivanja mogućnosti za unapređenje sistema

U ispunjavanju postavljenih ciljeva svi zaposleni u HOTELU „PRESIDENT“ daju svoj lični doprinos doslednom primenom principa **HACCP** sistema i stalnim poboljšavanjem.

Direktor
Duško Kovačević

Zlatibor, 10.04.2011.

*Sunce je ovde
na dohvat ruke!*