

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

*W zakresie prowadzonej działalności
zobowiązujemy się do świadczenia usług gastronomicznych
zgodnych z wymaganiami
prawa żywnościowego oraz naszych klientów.*

Nasze działania mają na celu spełnienie wymagań przepisów prawa, wytwarzanie i serwowanie posiłków bezpiecznych dla zdrowia, wzrost zaufania klientów, poprawę organizacji pracy oraz doskonalenie świadomości i odpowiedzialności pracowników.

Mając na uwadze, iż nasz rozwój zależy od poziomu zadowolenia naszych klientów, zobowiązujemy się do świadczenia usług gastronomicznych wysokiej jakości, bezpiecznych dla zdrowia. Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków zapewniamy poprzez przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz analizowanie zagrożeń i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w całym cyklu technologicznym - od przyjęcia surowców do wydania posiłków.

Założone cele realizujemy poprzez:

- doskonalenie jakości posiłków,
- przyjęcie strategii stosowania najlepszych surowców od kwalifikowanych i rekomendowanych dostawców,
- zapewnienie wysokich kwalifikacji i kompetencji pracowników uczestniczących w procesie wytwarzania i dystrybucji posiłków,
- stałe monitorowanie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej,
- ciągłą analizę zagrożeń i kontrolowanie wyznaczonych punktów krytycznych w celu zagwarantowania bezpieczeństwa żywności,
- organizowanie systemu żywienia w oparciu o konsultacje dietetyczne,
- poradnictwo dla pacjentów w zakresie żywienia,
- monitorowanie poziomu zadowolenia klientów,
- stosowanie nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- utrzymanie skutecznej komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej w zakresie łańcucha żywieniowego,
- przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego oraz znajomość potrzeb naszych klientów w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Dyrekcja zapewnia, że Polityka Bezpieczeństwa Żywności jest zakomunikowana, znana i akceptowana przez pracowników, a jej realizacja jest systematycznie nadzorowana w trakcie auditów wewnętrznych oraz przeglądów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Deklarujemy ciągłe doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą ISO 22000. Pracowników odpowiedzialnych w procesie wytwarzania i serwowania posiłków zobowiązujemy do dołożenia wszelkich starań, aby urzeczywistnić Politykę Bezpieczeństwa Żywności i osiągnąć wytyczone cele.

DYREKTOR
WIELOSPECJALISTYCZNEGO SZPITALA
SAMÓDZIELNEGO PUBLICZNEGO
ZAKŁADU OPIEKI ZDROWOTNEJ w Nowej Soli

Jarosław Sieracki

.....
Dyrektor