

	DOCUMENT	REF: DOC/DIR /001 IR : 02
	Politique de Sécurité des Denrées Alimentaires	Date: 01/07/2024 Page 1 sur 1

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 Diar Lemdina assure la sécurité et la salubrité de tous les aliments et boissons servis aux clients.

Pour cela, la Direction 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 chaîne 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 de la chaîne alimentaire
- **Identifier et évaluer les dangers** : liés à la sécurité des denrées alimentaires et mettre en œuvre les mesures de maîtrise appropriées.
- **Garantir la 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 ces objectifs, la Direction a nommé un Responsable de Management de Sécurité des denrées alimentaires et a mis en place tous les moyens matériels et humains nécessaires.

