



POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La empresa Hotel Garoé entiende que es esencial garantizar la Seguridad Alimentaria de todos sus clientes y empleados, en todos los procesos de manipulación, elaboración y servicio de alimentos, así como el control de la calidad y salubridad del suministro y tratamiento de agua de consumo humano, y para ello se compromete al cumplimiento de los siguientes principios:

- 1.- Proteger a clientes y empleados ante posibles riesgos existentes, derivados de la elaboración, manipulación y servicio de alimentos.
- 2.- Aplicar el cumplimiento de los requisitos legales existentes en materia de seguridad alimentaria.
- 3.- Desarrollar y mejorar continuamente los Sistemas de Control de Higiene Alimentaria aplicados (APPCC y Planes de Higiene) en el contexto de una Normativa Global de máximo rigor que contempla todos los factores implicados en la cadena alimentaria desarrollada en nuestro ámbito.

- 4.- Ofrecer a los clientes garantías de calidad de los productos empleados, facilitando su accesibilidad y la información sobre los mismos.

- 5.- Implicar al personal como pieza clave. Formando y concienciando a la plantilla sobre la importancia de su contribución a la seguridad alimentaria, a través de la formación continua.



DIRECCION – Revisado Junio 2026



FOOD SAFETY POLICY

The company Hotel Garoé understands that it is essential to guarantee the Food Safety of all its clients and employees, in all the processes of handling, preparation and service of food, as well as the control of the quality and healthiness of the supply and treatment of water for human consumption, and for this it is committed to the fulfilment of the following principles

- 1.- To protect Guests and employees against possible existing risks derived from the preparation, handling and serving of foodstuffs.
- 2.- To apply the fulfilment of the existing legal requirements in the field of food safety.
- 3.- To develop and continuously improve the Food Hygiene Control Systems applied (HACCP and Hygiene Plans) in the context of a Global Standard of maximum rigour that contemplates all the factors involved in the food chain developed in our area.
- 4.- To offer Guests guarantees of the quality of the products used, facilitating their accessibility and information about them.
- 5.- To involve the staff as a key element. Training and raising staff awareness of the importance of their contribution to food safety, through continuous training



POLITIK DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

Das Hotel Garoé ist sich bewusst, dass es unerlässlich ist, die Lebensmittelsicherheit all seiner Gäste und Mitarbeiter in allen Prozessen der Handhabung, Zubereitung und des Services von Lebensmitteln sowie die Kontrolle der Qualität und der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Versorgung und der Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Verzehr zu gewährleisten, und hat sich daher zur Einhaltung der folgenden Grundsätze verpflichtet:

- 1.- Schutz von Gästen und Mitarbeitern vor möglichen Risiken, die bei der Zubereitung, Handhabung und Ausgabe von Lebensmitteln bestehen.
2. die Erfüllung der bestehenden gesetzlichen Anforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- 3.-Entwicklung und ständige Verbesserung der angewandten Systeme zur Kontrolle der Lebensmittelhygiene (HACCP und Hygienepläne) im Rahmen eines globalen Standards von höchster Strenge, der alle Faktoren der in unserem Gebiet entwickelten Lebensmittelkette berücksichtigt.
4. den Gäste Garantien für die Qualität der verwendeten Produkte zu bieten und ihnen den Zugang zu diesen Produkten zu erleichtern und sie darüber zu informieren.
5. die Einbeziehung des Personals als Schlüsselement. Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter für die Bedeutung ihres Beitrags zur Lebensmittelsicherheit durch kontinuierliche Weiterbildung.