

Política de la Seguridad e Higiene

Garantizar la Seguridad e higiene a nuestros clientes es una de nuestras mayores prioridades y por ello nos sometemos a continuos controles tanto internos como externos:

En materia de **Seguridad e Higiene** asumimos tanto la normativa local como nacional y europea y seguimos las recomendaciones y requisitos legales aplicables en todo lo relativo a la seguridad de instalaciones de ocio y recreo: Piscinas, jacuzzi, parques infantiles, mini-club, etc.

En **Seguridad Alimentaria** nos sometemos a rigurosos controles y auditorias (APPCC) que incluyen inspecciones a nuestras cocinas y almacenes, tomas de muestras y análisis de alimentos, por parte de una empresa especializada del máximo prestigio así como constante formación de nuestro personal en técnicas de manipulación de alimentos.

En cumplimiento de la legislación vigente, ofrecemos a nuestros clientes la máxima información sobre los ingredientes de todos nuestros platos para evitar posibles intoxicaciones de alérgenos.

Tanto el agua de piscinas como la de suministro a nuestros alojamientos son objeto de rigurosos controles y Análisis Bacteriológicos con el fin de evitar posibles riesgos de legionella. Asimismo, tenemos en marcha planes específicos de actuación preventiva y formación continua al personal responsable de los mismos

En materia de **Prevención de Incendios y otras emergencias**, garantizamos el cumplimiento de la normativa, y formamos a todos nuestro personal en materia de prevención y actuación en caso de incendio.

Exigimos a todos nuestros proveedores de servicios relacionados con la Seguridad e Higiene que estén homologados y dados de alta según legislación vigente y que nos aporten todas las evidencias necesarias como requisito para su contratación.

