



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM POLİTİKASI

SUUM Bodrum Hotel & Beach olarak ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında;

- **Tedarik aşamasından başlayarak misafirlerimize ulaşana kadar olan süreçlerimizde olası tehlikeleri belirleyerek fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri önlemeyi ve kontrol altında tutmayı, gerekli hijyen ve temizlik kurallarına uymayı ve sürdürülebilirliğini sağlamak**
- **Düzenli olarak izlenen ve gözden geçirilen gıda güvenliği ilkelerini destekleyen hedefleri oluşturmak**
- **Çalışanlarımızın güvenilir gıda üretimi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitimler almalarını sağlayarak, gıda güvenliği konusunda yetkinliklerini artırmak**
- **Tüm yiyecek-içecek alanlarında ulusal ve uluslararası yasalara ve mevzuatlara uymak**
- **Sistemin devamlılığı ve sürekli iyileştirmeyi sağlamak için iç ve tarafsız dış denetimlerimizle performans ölçümleri yaparız.**