

POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

PortAventura Entertainment S.A.U., société gérante et propriétaire de PortAventura World Parks & Resort, destination de loisir familial composée de PortAventura Park, PortAventura Caribe Aquatic Park, Ferrari Land, l'Hôtel PortAventura, l'Hôtel El Paso, l'Hôtel Caribe, l'Hôtel Gold River, l'Hôtel Mansión de Lucy, l'Hôtel Colorado Creek, de PortAventura Convention Centre, et du Parking Caravanning, a décidé de réaliser une mise à jour de son système de sécurité alimentaire sur la base des exigences de la norme UNE-EN-ISO22000 (Système de management de la sécurité des denrées alimentaires) en vigueur, dans le but d'atteindre les standards les plus élevés en matière de sécurité alimentaire.

PortAventura World met actuellement à jour son système de sécurité alimentaire, conformément aux exigences de la norme UNE-EN_ISO22000, concernant l'Hôtel El Paso, l'Hôtel PortAventura, l'Hôtel Gold River, l'Hôtel Colorado Creek et l'Hôtel Mansión de Lucy, en s'engageant résolument à étendre progressivement son application aux autres hôtels et au centre de conventions.

Pour respecter ses engagements, PortAventura World prévoit d'atteindre les objectifs suivants :

- Garantir la sécurité de tous ses produits alimentaires.
- Assurer le respect des exigences légales et réglementaires ainsi que des autres dispositions à caractère volontaire vis-à-vis desquelles l'entreprise s'engage.
- Entretien des installations et les conserver en parfait état d'hygiène conformément à la législation applicable.
- Rechercher l'amélioration continue de la sécurité et de l'innocuité de tous les produits alimentaires fournis, en effectuant un contrôle continu de tous les processus de production et une analyse préalable de tous les nouveaux plats.
- Répondre aux attentes de ses clients en termes de qualité et de sécurité alimentaire.
- Motiver et sensibiliser le personnel de la compagnie sur l'importance de la mise en place, du développement et de l'amélioration du système de sécurité alimentaire.
- Garantir notre capacité à retirer immédiatement tout produit susceptible de représenter un risque pour ses clients et confier ensuite l'analyse des événements au personnel qualifié.
- Former en continu tout notre personnel pour assurer le bon déroulement de toutes les activités, en particulier la manipulation des aliments et la gestion des allergènes.
- Établir des mécanismes de communication externe sur l'innocuité des aliments, qui soient efficaces vis-à-vis de ses fournisseurs, de ses clients et de l'administration publique, et de tout autre acteur concerné par la sécurité alimentaire.
- Établir des mécanismes de communication interne sur l'innocuité des aliments, dans le domaine de la restauration même, mais aussi dans différents secteurs directement impliqués (maintenance, achats, call center, service visiteur, etc.)
- Assurer que tout le personnel impliqué dans l'innocuité des aliments reçoive la formation appropriée pour pouvoir remplir ses fonctions en toute sécurité.

AUTRES CONSIDÉRATIONS :

La politique de sécurité alimentaire de PortAventura World est à tout moment à la disposition du personnel de l'entreprise, des clients, des fournisseurs et de toute autre partie souhaitant y avoir accès.

La direction de PortAventura World apportera, dans la mesure nécessaire et suffisante, et en fonction de chaque cas, les ressources et les moyens nécessaires pour la mise en œuvre effective de la politique de sécurité alimentaire dans les termes prévus.



Fernando Aldecoa
Directeur général

Mars 2019

