

POLÍTICA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Port Aventura Entertainment S.A.U., gestora de PortAventura World Parks & Resort, destinació d'oci familiar, integrada per PortAventura Park, PortAventura Caribe Aquatic Park, Ferrari Land, Hotel PortAventura, Hotel El Paso, Hotel Caribe, Hotel Gold River, Hotel Mansión de Lucy, Hotel Colorado Creek, PortAventura Convention Centre, Parking Caravaning i PortAventura Dreams Village, ha decidit implantar una revisió del seu sistema de seguretat alimentària de conformitat amb els requisits de la norma UNE-EN ISO 22000 (Sistemes de gestió de la innocuïtat dels aliments), amb l'objectiu d'assolir alts estàndards de seguretat alimentària.

Actualment, PortAventura World ha iniciat la revisió del seu sistema de seguretat alimentària conforme als requisits exigits per la norma UNE-EN ISO 22000, a l'Hotel El Paso, l'Hotel PortAventura, l'Hotel Gold River, l'Hotel Colorado Creek i l'Hotel Mansión de Lucy, amb el compromís ferm de fer-ho extensiu progressivament a la resta d'hotels i al Centre de Convencions.

Per tal d'adoptar aquest compromís, PortAventura World es compromet a assolir i complir els objectius següents:

1. Garantir la innocuïtat de tots els nostres productes alimentaris.
2. Garantir el compliment dels requisits legals i reglamentaris, així com altres de caràcter voluntari que l'empresa subscriu.
3. Mantenir les nostres instal·lacions en l'estat higiènic i de manteniment requerit per la legislació aplicable.
4. Perseguir la millora contínua de la seguretat i la innocuïtat de tots els productes alimentaris subministrats, mitjançant una revisió continuada dels processos productius i l'anàlisi prèvia de tots els plats nous.
5. Complir les expectatives dels nostres clients pel que fa a la qualitat i la seguretat alimentària, atenent a les noves tendències i demandes (oferta de productes vegetarians i vegans) i a les necessitats dietètiques especials (al·lèrgies i intoleràncies).
6. Implantar un pla per fomentar la cultura de la innocuïtat alimentària, conscienciar i motivar el personal de la companyia sobre la importància de la implantació, el desenvolupament i la millora del sistema de seguretat alimentària.
7. Assegurar la capacitat de retirada immediata de qualsevol producte que pugui suposar un risc per als nostres clients i fer-ne l'anàlisi posterior amb la participació de personal qualificat.
8. Establir mecanismes de comunicació externa de la innocuïtat dels aliments que siguin eficients amb els nostres proveïdors, clients, l'administració pública i qualsevol actor implicat en temes de seguretat alimentària.
9. Establir mecanismes de comunicació interna de la innocuïtat dels aliments a l'àrea de restauració, però també entre altres àrees directament implicades (manteniment, *call centre*, atenció al visitant).
10. Assegurar que tot el personal implicat en la innocuïtat alimentària rebi la formació necessària per poder dur a terme amb seguretat totes les activitats, posant èmfasi especialment en la manipulació d'aliments i la gestió d'al·lèrgens.
11. Treballar activament per reduir el malbaratament alimentari i implantar la nova llei 3/2020, d'11 de març, de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris al *resort*.
12. Establir els objectius de seguretat alimentària mitjançant plans d'acció per garantir la qualitat i la innocuïtat dels nostres productes i la satisfacció dels clients.

ALTRES OBSERVACIONS:

La política d'innocuïtat de PortAventura World està a disposició del personal de l'empresa, els clients, els proveïdors i qualsevol altra part interessada.

La Direcció de PortAventura World revisarà trimestralment l'evolució dels objectius i els resultats dels KPI de seguretat alimentària, i aportarà en les quantitats necessàries i suficients, i amb l'oportunitat que requereixi cada cas en concret, els recursos i els mitjans convenients per a la implementació efectiva de la Política de Seguretat Alimentària en els termes previstos.



Fernando Aldecoa
Director general d'Operacions i Finances

Març de 2022

