

## POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Port Aventura 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, du Parking Caravaning et de PortAventura Dreams Village, a décidé de réaliser une mise à jour de son système de sécurité alimentaire sur la base des exigences de la norme UNE-EN ISO 22000 (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 ISO 22000, 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:

1. Garantir la sécurité de tous les produits alimentaires.
2. Assurer le respect des exigences légales et réglementaires ainsi que des autres dispositions à caractère volontaire vis-à-vis desquelles l'entreprise s'engage.
3. Entretien nos installations et les conserver en parfait état d'hygiène conformément à la législation applicable.
4. 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.
5. Répondre aux attentes de nos clients en termes de qualité et de sécurité alimentaire, aux nouvelles tendances et demandes (offre de produits végétariens et végans) ainsi qu'aux besoins alimentaires spécifiques (allergies et intolérances).
6. Mettre en œuvre un plan visant à développer la culture de l'innocuité 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.
7. Garantir notre capacité à retirer immédiatement tout produit susceptible de représenter un risque pour nos clients et confier ensuite l'analyse des événements à du personnel qualifié.
8. Établir des mécanismes de communication externe sur l'innocuité des aliments, qui soient efficaces vis-à-vis de nos fournisseurs, de nos clients et de l'administration publique, et de tout autre acteur concerné par la sécurité alimentaire.
9. 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).
10. Assurer que tout le personnel impliqué dans l'innocuité des aliments reçoive la formation nécessaire pour pouvoir remplir ses fonctions en toute sécurité, en particulier concernant la manipulation des aliments et la gestion des allergènes.
11. Travailler activement à la réduction du gaspillage alimentaire et mettre en œuvre dans le *resort* la nouvelle loi 3/2020 du 11 mars sur la prévention de la perte et du gaspillage alimentaire.
12. Établir les objectifs de sécurité alimentaire par le biais de plans d'action, afin de garantir la qualité et l'innocuité de nos produits ainsi que la satisfaction de nos clients.

### 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 vérifiera chaque trimestre l'évolution des objectifs et les résultats des KPI et 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 Aldaco  
Directeur général des finances et des opérations

Mars 2022

