

PRINCIPIOS GENERALES

El GRUPO COMPASS en España, líder en Servicios de Restauración y Support Services, y por extensión todas las empresas que lo constituyen (Eurest Colectividades S.L., Eurest Catalunya S.L., Eurest Euskadi S.L., Eurest Servicios FERIALES, S.L., Gourmet On Wheels S.L., Medirest Social Residencias S.L., Asistentes Escolares S.L., Servicios renovados restauración y Compass Group Holding Spain S.L.) suministra una gran cantidad de servicios a nuestros clientes. Nuestra política de Inocuidad de los alimentos es una parte fundamental de nuestro plan de negocio y es básico en nuestra estrategia de futuro.

COMPROMISO

La Dirección del GRUPO COMPASS, con la adopción de esta política de inocuidad de los alimentos, se compromete a:

- a) que la comida que servimos esté preparada según los más altos estándares de higiene, utilizando productos e ingredientes de calidad;
- b) Velar por el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria
- c) Velar por la implantación de las buenas prácticas de elaboración y otros requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.
- d) Exigir altos estándares de calidad e inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores y contratistas.

Hemos desarrollado procedimientos y manuales para asegurar que las mejores prácticas higiénicas se implementan en todos los centros en los que operamos y realizamos seguimientos de la implementación de dichos estándares para asegurar una mejora continua del sistema.

OBJETIVOS

Nuestros objetivos específicos en esta área son:

- a) La comida se elabora siguiendo procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de la contaminación y el suministro de alimentos seguros.
- b) Todos los empleados disponen de la información, formación y competencia sobre riesgos alimentarios y los procedimientos para garantizar la seguridad alimentaria.
- c) Facilitar los recursos necesarios para que los trabajadores puedan realizar el trabajo de manera higiénica y segura.
- d) Los empleados cumplen con la política y los procedimientos de seguridad alimentaria.
- e) Facilitar un flujo de comunicación fluida en todos los niveles de la organización, interna y externa.
- f) Comunicación de las funciones y responsabilidades de cada uno de los trabajadores.
- g) Inclusión de actividades y procesos que tengan en cuenta la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y se adapte permanentemente a los cambios.
- h) Verificar periódicamente que se llevan a cabo los controles de manera oportuna y eficiente.

Como Director General, es mi responsabilidad asegurar que se dota de recursos apropiados para implementar y mantener esta política en todos nuestros centros, y que esta política y nuestros estándares de calidad son comunicados a todos nuestros empleados.

Esta declaración de política se revisará con carácter anual dejando constancia de los cambios en la revisión por la Dirección.

Fernando Pascual – Managing Director Spain & Portugal
Madrid, octubre de 2023

