

	HOTEL MARHABA BEACH SOUSSE	Manuel Qualité, Sécurité des Denrées Alimentaires & Environnement	Identification Page Révision Date	MQSDAE 6/30 00 07/04/2017
Motif de révision : Mise à jour d'un SMI selon les référentiels ISO 9001, ISO 22000 & ISO 14001				

Chapitre III : La Politique Qualité, Sécurité des Denrées Alimentaires & Environnement.

Compte tenu de la conjoncture aussi bien nationale qu'internationale et de la concurrence accrue dans le secteur touristique, seule une maîtrise de notre positionnement stratégique, une amélioration permanente de nos performances ainsi qu'une optimisation de notre interne, peuvent nous garantir la pérennité et le développement de nos marchés.

Nous sommes parfaitement conscients que dans une société de service, la satisfaction du client est l'élément le plus déterminant de la réussite, de la progression et du développement.

Pour satisfaire ces objectifs organisationnels et économiques, nous nous engageons à nous adapter aux nouveaux besoins en matière de maîtrise de la qualité, de la sécurité des denrées alimentaires et de l'environnement. D'où notre décision de mettre en place un système de management intégré de la qualité, l'environnement et de la sécurité des denrées alimentaires au sein de notre hôtel.

Pour se faire, tous les moyens seront mis en œuvre pour assurer une amélioration continue de l'efficacité du système intégré, le respect des obligations de conformité, le respect des exigences clients, la prise en compte des attentes des parties intéressées pertinente et la prévention de la pollution.

Pour atteindre ces objectifs nous devons :

1. Analyser notre contexte par l'identification, la surveillance et la maîtrise de nos enjeux internes et externes.
2. Développer les compétences du personnel par la formation et le recyclage dans les divers domaines de la qualité, de l'environnement et de la sécurité des denrées alimentaires.
3. Maîtriser notre système de management intégré de la qualité, de l'environnement et de sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux afin d'assurer son amélioration continue.
4. Assurer une démarche préventive globale en maîtrisant les risques potentiels sur l'atteinte de nos objectifs, en réduisant les quantités de déchets générées par nos activités, en optimisant le quantités des ressources naturelles utilisée et en assurant la sécurité des denrées alimentaires.
5. Analyser les risques par processus et engager les actions nécessaires pour assurer l'efficacité de ces processus.
6. Etre à l'écoute des clients et des parties intéressées afin de connaître leurs besoins.
7. Veiller à ce que l'application du système de la qualité, de l'environnement et de sécurité des denrées alimentaires soit respectée en permanence par tout le personnel sous le contrôle de l'hôtel.
8. Veiller à ce que la Direction soit responsable de la création d'un environnement de travail propice à la motivation, en se basant sur la communication et l'implication du personnel tout en prenant en considération la législation en vigueur.
9. Rendre cette politique disponible au public et à nos parties intéressées pertinentes.

