



POLITIQUE HACCP

Hôtel Club du Lac Tanganyika, un des leaders nationaux de l'Hôtellerie, offre pour ses clients le service de restauration (buffet, menu à la carte, petit-déjeuner, déjeuner, dîné, Cocktail privé, catering aérien, ...).

Pour ce fait, la Direction de l'Hôtel a pour objectif de rendre de son restaurant un symbole de qualité. Comme la nature des produits et services proposés exigent le respect des normes les plus élevées afin de garantir des produits sûrs et de qualité constante, nos pratiques de fabrication strictes sont gérées par le Système de Management de la Qualité certifié ISO9001 :2015 visant : à identifier et atténuer les risques, à améliorer les performances et à intégrer les objectifs Commerciaux et Qualités.

Par conséquent l'Hôtel Club du Lac Tanganyika s'engage à :

- Analyser et contrôler les situations pouvant affecter la sécurité des aliments par l'application du système HACCP dans tous les processus : de la sélection des fournisseurs et des matières premières à la livraison au consommateur final
- Concevoir des produits et services en accord avec la sécurité des aliments et le principe de précaution pour ne jamais compromettre la santé de nos consommateurs
- Se plier à la législation en vigueur, aux codes de bonnes pratiques du secteur d'activités, aux exigences de nos clients et réévaluer constamment la pertinence de nos exigences
- Promouvoir la culture, sensibilisation et leadership de qualité au sein de l'entreprise, à travers l'éducation, la formation, la supervision et une communication efficace
- Réviser systématiquement le Système de Management de la Qualité, le plan HACCP, les processus et les procédures pour promouvoir l'amélioration continue
- Suivre les indicateurs relatifs à la satisfaction du client, à la conformité des produits et services et à l'innocuité des aliments à tous les niveaux de l'organisation
- Réaliser une revue de direction annuelle, conduite par le directeur général, pour évaluer le Système de Management de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire et fixer les objectifs d'amélioration
- Réaliser des audits indépendants, des vérifications et obtenir des certifications de normes internationales reconnues dans la restauration, surtout la certification du Système HACCP de l'Hôtel.

La Direction de l'Hôtel s'engage dans son leadership à communiquer cette politique et les objectifs qualités à chaque niveau opérationnel et à fournir les ressources nécessaires (humaines, financières) pour son application dans l'atteinte des objectifs qualités. Elle révisera régulièrement cette politique pour s'assurer qu'elle reflète les objectifs et les aspirations de l'entreprise et des parties intéressées.

Bujumbura 20 septembre 2018

