

Política de Salud, Seguridad y Calidad **Health, Safety and Quality Policy**

El Hotel Gala, sigue un protocolo de Seguridad Alimentaria en todos los procesos de manipulación, elaboración y servicio de alimentos. Y para ello se compromete al cumplimiento de los siguientes principios:

Hotel Gala follows a Food Safety protocol in all processes of food handling, preparation and service. And for this, it commits to comply with the following principles:

1.- Proteger a clientes y empleados ante posibles riesgos existentes, derivados de la elaboración, manipulación y servicio de alimentos.

1.- Protect customers and employees against possible existing risks, derived from the preparation, handling and service of food.

2.- Aplicar el cumplimiento de los requisitos legales existentes en materia de seguridad alimentaria.

2.- Apply compliance with existing legal requirements regarding food safety.

3.- Desarrollar y mejorar continuamente los Sistemas de Control de Higiene alimentaria aplicados (APPCC y Planes de Higiene) en el contexto de la normativa con el máximo rigor y que contempla todos los factores implicados en la cadena alimentaria que se desarrolla en nuestro ámbito.

3.- Develop and continuously improve the Food Hygiene Control Systems applied (HACCP and Hygiene Plans) in the context of regulations with the utmost rigor and which considers all the factors involved in the food chain that takes place in our field.

4.- Ofrecer a los clientes garantías de calidad de los productos empleados, facilitando su accesibilidad y la información sobre los mismos.

4.- Offer customers quality guarantees for the products used, facilitating their accessibility and information about them.

5.- Implicar al personal como pieza clave. Formando y concienciando a la plantilla sobre la importancia de su contribución a la seguridad alimentaria, a través de la formación continua. Nuestra política ha sido comunicada a todo nuestro equipo y está a disposición del público, de los clientes y de nuestros colaboradores.

5.- Involve the staff as a key element. Training and making the staff aware of the importance of their contribution to food safety, through continuous training.

Our policy has been communicated to our entire team and is available to the public, customers and our collaborators.