

Política de Seguridad e Higiene

Garantizar la Seguridad e higiene a nuestros clientes es una de nuestras mayores prioridades y por ello nos sometemos a continuos controles tanto internos como externos:

- En materia de **Seguridad e Higiene** asumimos tanto la normativa local como la europea y seguimos las recomendaciones de FTO en todo lo relativo a la seguridad de instalaciones de ocio y recreo: Piscinas, parques infantiles, mini-club, etc.
- En **Seguridad Alimentaria** nos sometemos a rigurosos controles y auditorias (APPCC) que incluyen visitas a nuestras cocinas, tomas de muestras y análisis de alimentos, por parte de una empresa especializada del máximo prestigio.
- Ofrecemos a nuestros clientes la máxima información sobre los ingredientes de todos nuestros platos para evitar posibles intoxicaciones de alérgenos.
- Tanto el agua de piscinas como la de suministro a nuestros alojamientos son objeto de rigurosos **Controles y Análisis Bacteriológicos** con el fin de evitar posibles riesgos de legionella.
- Impartimos cursos de **Formación y Reciclaje** de todo personal incidiendo en la importancia de su aportación siguiendo los códigos de buenas practicas e higiene personal.
- En materia de **Prevención de Incendios** garantizamos el cumplimiento de la normativa y formamos a todos nuestro personal en materia de prevención y actuación en caso de incendio.