El Hotel Arenal Springs Resort & Spa creo un procedimiento de desinfección de alimentos y áreas donde se procesan los mismos, esto con el fin de tener buenas prácticas de inocuidad y así minimizar y evitar cualquier tipo de contaminación que se pueda dar. Por el momento no se cuenta con la certificación de HACCP, la cual está en proceso de adquirirse.

Ver documento en PDF del procedimiento de limpieza y desinfección.