

AKADEMİ YEMEK	GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	DOKUMAN NO: GG-12
		REVİZYON NO: 0
		REVİZYON TARİHİ:
		YAYIN TARİHİ: 07.02.2022

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

GIDA ZİNCİRİNDE NİHAİ TÜKETİCİYE ULAŞAN SON NOKTADA YER ALAN FİRMAMIZ, AŞAĞIDAKİ İLKELERİ BENİMSER:

MODERN GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİNİ KULLANARAK, YASAL MEVZUATLARA VE MÜŞTERİLERLE KARŞILIKLI BELİRLENEN GIDA GÜVENLİĞİ ŞARTLARINA UYMAK

TAKIM ÇALIŞMASINI UYGULAYAN, HİJYEN VE SANİTASYON KURALLARINA GÖRE ÇALIŞAN EĞİTİMLİ PERSONELİN BİRBİRLERİYLE İLETİŞİMİNİ KUVVETLENDİREN

İNSAN SAĞLIĞINA ZARAR VERMEYECEK HAMMADDE TEMİN ETMEK VE GGYS İLE ÜRETTİĞİMİZ ÜRÜNLERİ GÜVENCE ALTINA ALMAK

TÜM ÜRETİM ZİNCİRİMİZ BOYUNCA, HAMMADDE TEMİNİNDEN MÜŞTERİNİN TABAĞINA KADAR BÜTÜN AŞAMALARDA İLGİLİ ÇEVRELERLE ETKİN BİR İLETİŞİM OLUŞTURMAK

GGYS' NİN ETKİN BİR ŞEKİLDE UYGULANMASINI, GÜNCELLENMESİNİ VE SÜREKLİ İYİLEŞTİRİLMESİNİ SAĞLAMAK

BELİRLENEN HEDEFLERİ GERÇEKLEŞTİRMEK VE BU HEDEFLERİ DAHA DA YÜKSEKLERE TAŞIMAK İÇİN ÖZVERİLİ ÇALIŞMAK KURULUŞUN AMACINA VE BAĞLAMINA UYGUN HAREKET EDEREK KURULUŞUN SEKTÖRDE ÖNCÜ OLMASINI SAĞLAMAK

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR

AKADEMİ YEMEK	GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	DOKUMAN NO: GG-12
		REVİZYON NO: 0
		REVİZYON TARİHİ:
		YAYIN TARİHİ: 07.02.2022

HİJYEN SANİTASYON POLİTİKASI

Gıda Zincirinde Nihai Tüketiciye Ulaşan Son Nuktada Yer Alan Firmamız, Aşağıdaki İlkeleri Benimser:

Modern Gıda Üretim Teknolojisini Kullanarak, Yasal Mevzuatlara, Standartlara, Şirket Politikasına, Müşteri İsteklerine Ve Hijyen Sanitasyon Politikalarına Uymayı
Takım Çalışmasını Uygulayan, Hijyen Ve Sanitasyon Kurallarına Göre Çalışan Eğitimli Personelin Sistemlere Daha Etkin Katılımlarını Sağlayarak Ekip Olma Ruhunu Geliştirmek

İnsan Sağlığına Zarar Vermeyecek Hammadde Temin Etmek Ve Gıda Güvenliği İle Ürettiğimiz Ürünleri Güvence Altına Almak

Tüm Üretim Zincirimiz Boyunca, Hammadde Temininden Müşterinin Tabağına Kadar Bütün Aşamalarda
Hijyen Ve Sanitasyonu Sağlamak

Hsys' Nin Etkin Bir Şekilde Uygulanmasını, Güncellenmesini Ve Sürekli Geliştirilmesinde Üst Yönetim Tarafından Gerekli Kaynakların Sağlanması Ve Taahhütü Belirlenen Hedefleri Gerçekleştirmek Ve Bu Hedefleri Daha Da Yükseklerle Taşımak İçin Özverili Çalışmak

Müşterilerimize Sunduğumuz Ürünlerin Her Aşamasında Fiziksel, Kimyasal Ve Biyolojik Tehlikelerini Belirlemek, Kontrol Altına Almak, Sağlık Ve Hijyen Kurallarına Uygun Olarak Güvenli Üretilmesini Sağlamak

Hijyen Ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardının Fabrikamızda Uygulanması Ve Eğitimli Personelimiz Tarafından Sunulan Hizmetin Kalitesini Sürekli İyileştirmek

Hijyen Ve Sanitasyon Şartlarının Yöneticilerce Sürekli İzlenmesi, Yetkin Tetkik Görevlilerince İç Tetkik Yapılması, Ygg Toplantılarında Temizlik, Hijyen Ve Sanitasyonun Sisteminin Ele Alması Süreçlerini Kapsar.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR