

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI AMAÇ

Karaağaç Beach ve Restaurant olarak, misafirlerimize güvenilir, sağlıklı ve kaliteli gıda sunmak, gıda güvenliği şartlarına uygun üretim ve tüketim sağlamak önceliğimizdir. Gıda güvenliği konusunda ulusal ve uluslararası mevzuatlara uyum sağlamak ve misafir memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak amacıyla faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz. Misafirlerimizin güvenliğini, sağlığını ve tatminini koruyarak, sürdürülebilir bir gıda güvenliği yönetim sistemi oluşturmayı hedefliyoruz.

KAPSAM

Bu politika,

- Gıda güvenliği süreçlerinden sorumlu olan Gıda Mühendisi ve Gıda Teknikerini,
- Yiyecek-icecek üretimi yapan F&B (Food & Beverage) ve Mutfak birimlerini ve yardımcı departmanlarını,
- Bu departmanlarda görevli tüm çalışanları,
- Tedarikçi firmalar ve üçüncü taraf sözleşmeli firmalarda çalışan tüm personeli,
- Geçici personeli kapsamaktadır.

POLİTİKA BEYANI

Karaağaç Beach ve Restaurant olarak, gıda güvenliği uygulamalarında belirlenen hedeflere ulaşmanın, kararlılık, sürekli iyileştirme ve kaynak yatırımı gerektirdiğinin bilincindeyiz. Bu bağlamda;

- Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği mevzuatına ve yasal yükümlülöklere eksiksiz bir şekilde uymayı taahhüt ediyoruz.
- Misafirlerimizin gıda güvenliği ihtiyaçlarını karşılamayı ve sürekli yüksek misafir memnuniyeti sağlamayı hedefliyoruz.
- Gıda güvenliği uygunluğunun sürekliliğini sağlamak için gerekli insan kaynağı, teknoloji ve diğer kaynaklara yatırımlar yapmayı taahhüt ediyoruz.
- İlgili tüm birimlerimizde ve tedarikçilerimizde gıda güvenliği farkındalığı oluşturmayı ve bu farkındalığı yaygınlaştırmayı amaçlıyoruz.
- Gıda güvenliği amaç ve hedeflerini belirleyip, izleyerek periyodik olarak gözden geçirmeyi ve iyileştirmeler yapmayı taahhüt ediyoruz.
- HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) süreç kontrol yönetim programlarını uygulayarak, gıda güvenliğini sürekli iyileştirmeyi hedefliyoruz.