

Kemal Usta

— 1965'TEN BERİ —

KEMAL ÖZELGİL WAFFLE GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

ALERJEN POLİTİKASI

Kemal Usta; üretim, depolama, mağaza operasyonları, paketlenme, servis ve müşteri bilgilendirme süreçlerinde alerjen yönetimini, ürün güvenliği ve tüketici sağlığı açısından kritik bir sorumluluk olarak ele almaktadır.

Alerjen Yönetim Sistemimiz; ISO 22000 yaklaşımı, HACCP prensipleri, GMP uygulamaları, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda oluşturulmakta, uygulanmakta ve sürekli geliştirilmektedir.

Bu doğrultuda;

- ✓ Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta, sert kabuklu yemişler, yer fıstığı, soya, susam ve diğer ilgili alerjenleri sistematik olarak tanımlamayı ve kontrollü şekilde yönetmeyi,
- ✓ Alerjen içeren hammaddeleri, yarı mamulleri ve ürünleri uygun işaretleme, depolama ve operasyonel ayırım yöntemleriyle yönetmeyi,
- ✓ Üretim, mağaza ve servis süreçlerinde çapraz bulaşma risklerini azaltmaya yönelik planlama ve kontrol faaliyetleri yürütmeyi,
- ✓ Temizlik, sanitasyon ve ekipman yönetimini alerjen kontrol prensipleri doğrultusunda uygulamayı ve kayıt altına almayı,
- ✓ Tedarikçilerden temin edilen hammaddelerin alerjen içerik bilgilerini doğrulamayı ve güncel olarak yönetmeyi,
- ✓ Çalışanların alerjen farkındalığını düzenli eğitimler ile artırmayı ve görev sorumluluklarını açık şekilde tanımlamayı,
- ✓ Ürün içerikleri ve alerjen bilgilerini ilgili mevzuat doğrultusunda doğru, açık ve şeffaf şekilde müşterilere sunmayı,
- ✓ Uygun olmayan durumlarda düzeltici faaliyet, ürün değerlendirme ve risk yönetim süreçlerini etkin biçimde uygulamayı,
- ✓ Alerjen yönetim sisteminin etkinliğini düzenli olarak izlemeyi, doğrulamayı ve sürekli iyileştirmeyi, taahhüt ederiz.

Kemal Usta; alerjen yönetiminin yalnızca yasal bir gereklilik değil, tüketici güveni, şeffaflık ve sorumlu gıda işletmeciliğinin temel unsurlarından biri olduğuna inanmaktadır.