

Kemal Usta

— 1965'TEN BERİ —

KEMAL ÖZELGİL WAFFLE GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

HİJYEN POLİTİKASI

Kemal Usta; waffle, tatlı, pastacılık ürünleri ve tüm servis faaliyetlerinde, hijyen uygulamalarını ürün güvenliği ve tüketici sağlığının temel unsurlarından biri olarak kabul etmektedir.

Hijyen Yönetim Sistemimiz; ISO 22000 yaklaşımı, GMP (İyi Üretim Uygulamaları), PRP (Ön Gereksinim Programları), HACCP prensipleri, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili yasal düzenlemeler doğrultusunda oluşturulmakta, uygulanmakta ve sürekli geliştirilmektedir.

Bu doğrultuda;

- ✓ Üretim, depolama, sevkiyat, mağaza ve servis alanlarında hijyen kurallarının etkin uygulanmasını sağlamayı,
- ✓ Mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal, alerjen ve çevresel bulaşma risklerini önleyici sistematik kontroller yürütmeyi,
- ✓ Üretim alanları, ekipmanlar, temas yüzeyleri ve servis ekipmanlarında etkin temizlik ve sanitasyon programları uygulamayı,
- ✓ Hammadde kabulünden müşteri sunumuna kadar tüm süreçlerde hijyenik çalışma koşullarını sürdürmeyi,
- ✓ Personel hijyeni, el hijyeni, koruyucu ekipman kullanımı ve hijyen bilincini sürekli eğitimlerle güçlendirmeyi,
- ✓ Mağaza ve franchise operasyonlarında hijyen standartlarının sürdürülebilirliğini sağlamayı,
- ✓ Hijyen uygulamalarına ilişkin prosedür, talimat, doğrulama ve kayıt sistemlerini etkin şekilde yürütmeyi,
- ✓ Hijyen kültürünün yalnızca yönetimin değil tüm çalışanların ortak sorumluluğu olduğu anlayışını benimsemeyi,
- ✓ Hijyen performansını düzenli denetimler ve iyileştirme faaliyetleriyle sürekli geliştirmeyi, taahhüt ederiz.

Kemal Usta olarak; hijyen kültürünün sürekliliğinin güvenilir ürün, güçlü marka itibarı ve sürdürülebilir müşteri memnuniyeti için vazgeçilmez olduğuna inanırız.