

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

ESBAŞ Gıda İşletmeleri, Ege Serbest Bölgesi içinde faaliyet göstermekte olan firmaların ve ESBAŞ birimlerinin hizmet verdiği müşteri gruplarının yemek/gıda ihtiyaçlarını, dengeli ve doğru beslenme prensipleri çerçevesinde ve insan sağlığını korumayı ilke edinen bir yaklaşımla karşılar. Bu kapsamda hammaddenin işletmeye kabulünden, yemeğin üretilip Müşteri yemekhanesine teslimine kadar geçen süreçte gıda güvenliğinin tam ve kesintisiz sağlandığını taahhüt eder.

Bu amaçla:

- Yasal mevzuata uyum ve paydaşlarımızla karşılıklı hemfikir olunan gıda güvenliği şartlarına uymak politikamızın temelini oluşturur.
- Gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin tüm riskler değerlendirilip, kontrol ve kritik kontrol noktaları tespit edilmiştir. Bu noktalardaki kontrollerin etkinliği ve sürekliliğinin sağlanması ilk önceliğimizdir.
- "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" nin yaşayan bir sistem olmasını sağlamak için yapılacaklar planlanır, uygulanır, sistemimiz periyodik olarak ve değişen koşullar dikkate alınarak gözden geçirilir.
- İyi üretim ve hijyen koşullarının sağlanması için tüm tedbirler alınmıştır. 3. taraflar da dahil bu koşullara uyuma ilişkin bilgilendirmeler ve kontroller yapılır.
- Çalışanlarımız bu sistemin temelini oluşturur. Sürekli eğitimlerle personelimizin yetkinliği artırılır.
- İletişimin sistem içindeki önemi dikkati alınarak tüm paydaşlarımızla çok yönlü iletişim sağlanmaktadır. Tüm paydaşlarımızla bu politikaya uygun olarak, gıda güvenliği hedeflerine ulaşılabilmesi için işbirliği içinde çalışılır.
- Benimsediğimiz Yalın Yönetim Sistemi, kapsamındaki Kaizen, 5S ve TPM gibi destekleyici uygulamaları ve "sürekli iyileştirme" yaklaşımı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimize üst düzeyde katkı sağlar.
- Gıda güvenliği sağlanırken müşterilerimizin memnuniyetini en üst düzeyde tutmak için "yapabilirim" değil "yapıyorum" demeyi prensip edinmiştir.

Dr. Faruk GÜLER
ESBAŞ Yürütme Kurulu Başkanı