HİJYEN VE SANİTASYON POLİTİKASI

Begüm Referans Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş *olarak;*

Sağladığımız tüm hizmetlerde; müşteri ihtiyaç ve beklentilerini karşılamayı, ulusal ve uluslararası mevzuat gerekliliklerine tam uyum sağlamayı, mevcut standartlarımızı entegre bir sistemle etkin şekilde yürütmeyi, sürekli geliştirilen süreçler ile güvenli ve sürdürülebilir ürün ve hizmet sunmayı temel ilkemiz olarak kabul ederiz.

Hijyen ve sanitasyon uygulamaları; ürün güvenliğinin sağlanması, tüketici sağlığının korunması ve çalışanlarımız için güvenli bir çalışma ortamı oluşturulmasının temel unsurlarındandır. Kuruluşumuz, hijyen standartlarını tüm faaliyet alanlarında sistematik, planlı ve sürdürülebilir bir yaklaşımla uygulamayı taahhüt eder.

Gıda güvenliği ve kaliteli hizmetin her aşamasını en üst düzeye çıkarmayı, sürekliliğini sağlamayı ve tek güvenilir firma haline gelmeyi, müşterilerimizle işbirliği yaparak talep ve beklentilerine çözüm ortağı olmayı amaçlıyoruz.

Stratejik yönümüz; müşteri odaklı, sürdürülebilir, yenilikçi ve sürekli gelişen bir organizasyon olmaktır.

Bu kapsamda kuruluşumuz;

- *Üretim, depolama ve sevkiyat alanlarında* ***temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetlerini yazılı prosedürlere uygun, planlı ve kontrollü şekilde yürütmeyi,***
- ***Temizlik ve sanitasyon etkinliğini doğrulama faaliyetleri*** *(gözle kontrol, mikrobiyolojik analizler vb.) ile düzenli olarak* ***izlemeyi ve kayıt altına almayı,***
- ***Hijyen standartlarına uygun altyapı, ekipman ve çalışma ortamı sağlamayı;*** *bakım ve kalibrasyon faaliyetlerini düzenli olarak gerçekleştirmeyi,*
- *Personel hijyen kurallarının eksiksiz uygulanmasını sağlamak amacıyla* ***eğitim, denetim ve farkındalık çalışmalarını yürütmeyi,***
- ***Koruyucu kıyafet, kişisel hijyen ekipmanları ve el hijyeni uygulamalarını*** *etkin şekilde yönetmeyi,*
- ***Çapraz bulaşma risklerini önlemeye yönelik*** *alan ayrımı, ekipman ayrımı ve uygun üretim planlaması yapmayı,*
- *Mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel* ***bulaşma risklerini önleyici tedbirler almayı*** *ve* ***riskleri kontrol altında tutmayı,***
- ***Haşere kontrol faaliyetlerini*** *planlı şekilde yürütmeyi ve kayıt altına almayı,*
- ***Yasal mevzuatlara ve ilgili hijyen standartlarına tam uyum sağlamayı****,*
- ***Toplum sağlığını korumayı,***
- *Hijyen ve sanitasyon* ***performansını düzenli olarak izlemeyi, değerlendirmeyi ve sürekli iyileştirmeyi***

taahhüt eder.

GENEL MÜDÜR

FERAY UZUNÇAYIR



KY.05.P/16.04.2026/Rev.00