



GGYS GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Sayfa	: 1/1
Dök No	: GGYSP.001
Yayın Tarihi	: 20.10.2022
Rev. Tarihi	: --
Rev. No	: 00

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Politikası

- Kuruluşumuz ISO 22000:2018 GGYSP kapsamında, pizza hazırlama, pişirme ve satışı hizmetlerinin üretim ve sunumunda yasal şartlar başta olmak üzere, ulusal ve uluslararası tüm gıda kodekslerine uygun son teknolojiyi izleyen sağlıklı, hijyenik yiyecekler üretim sunumunu benimsemiştir.
- GGYS, yiyecek ve içecek hizmetlerinin üretim ve sunumunda sürekli gelişen teknolojiden faydalanarak sürekli daha sağlıklı ürünler üretmek için sürekliliği mümkün kılan gıda güvenliği hedefleri koymakta, bu hedefleri sürekli gözden geçirmekte ve yenilemektedir.
- ISO 22000:2018 GGYSP çerçevesinde gıda üretim ve sunumunda operasyonel ön gereksinim koşulları, gıda da kritik noktaların kontrollerinde süreklilik sağlanması amacıyla daima amaçladığı hedef ve bu hedeflere uygun yöntemlerini düzenli olarak gözden geçirmekte ve sürekli iyileştirmektedir.
- Başta tüm dünyada ve ülkemizde geçerli yasal gıda güvenliği mevzuatlarına uygun olmak üzere, müşteri şartlarını benimseyen ve gıda güvenliği şartlarını karşılamak üzere tüm çalışmalar yapılmış ve sürekli gözden geçirilerek yenilenmektedir.
- Sağlıklı ve hijyenik yiyecek ve içeceklerin son tüketiciye kadar sağlıklı ulaştırılması amacıyla gerekli şartlar tanımlanmış ve uygulanmak, şartlara uygunluk düzenli ve sürekli olarak kontrol edilmektedir.
- Olası gıda tehlikelerine karşı daima gerekli hazırlıklar yapılmış olarak faaliyet gösterilmektedir.
- Tüm riskleri ortadan kaldırmak ve kontrol ağını geniş ve hızlı tutabilmek amacıyla İÇ ve DİŞ iletişim yöntemleri belirlenmiş ve uygulanmaktadır.
- ISO 22000:2018 GGYSP'nin sürekli geliştirilmesi ve iyileştirilmesi için yol ve yöntemler belirlenmiş ve ihtiyaç olduğu durumlar için sürekli gözden geçirilen ISO 22000:2018 gıda güvenliği yönetim sistemimiz gerekli durumlarda anında müdahale edilerek güncellenmekte ve sürekli geliştirilmektedir.
- Kuruluşumuz bünyesinde sürekli sağlıklı yiyecek ve içecek hizmet üretim ve sunumu için yasalarla belirlenmiş şartlara haiz personel görev yapmakta ve tüm personel düzenli olarak eğitilmektedir.

REVİZYON DETAYI	HAZIRLAYAN VE KONTROL EDEN	SİSTEM YÖNÜNDEN KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
	KALİTE DEPARTMANI	KALİTE DEPARTMANI	GENEL MÜDÜR