

	YABANCI MADDELERİN BULAŞMALARININ ÖNLENMESİ POLİTİKASI	Doküman No	PO.04
		Yürürlük Tarihi	01.09.2019
		Revizyon No	02
		Revizyon Tarihi	27.04.2022
		Sayfa No	1/ 1

AKDENİZ ENTEGRE GIDA SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ olarak Kümes Hayvanları Etlerinin İşlenmesi, Salam Konserve Ürünleri, Fümelenmiş Ürünler ve Hazır Yemek Ürünleri Tasarımı ve Üretiminde;

- Üretim alanında HACCP Gıda Güvenliği Ekibi ile yabancı madde varlığı ve oluşumunu engellemek,
- Makine arıza ve bakım faaliyetlerinde ürüne yabancı madde bulaşması durumunda gerekli önlemlerin alınmasını sağlamak,
- Makine ve ekipman ilgili ekipmanın kontrol edilmesi ve kontrol kayıtlarının tutulmasını sağlamak,
- Tüm girdi ve ambalaj malzemelerindeki ürün güvenliği, yasalara uygunluk ve kalitesine karşı oluşabilecek potansiyel riskleri tanımlamak,
- İşletmede hammadde alımı, proses, depolama ve sevkiyat sırasında Helal Gıda için genel gereklilikleri yerine getirmek,
- Her üretim prosesi için yabancı madde kontrolünü sağlamak,
- Yabancı madde tespit edildiğinde ya da ayrıldığında yabancı madde kaynağı araştırılarak bulaşmanın tekrarlanmaması için önleyici faaliyetler geliştirmek,
- Yabancı madde kontrolü için kullanılacak ekipmanların maksimum korumayı sağlamak,
- Tahta ve/veya ahşap gibi materyallerin zorunlu olmadıkça kullanılmamasını ve kullanılması zorunlu alanlarda (sarf malzeme depo) günlük kontrol edilip takibinin yapılmasını sağlamak,
- İşletme içerisinde cam ve sert plastik malzemelerin günlük olarak takip edilerek kayıt altına alınmasını sağlamak,
- Cam ve sert plastik materyallerin kırılması sonucu farklı renkte ayrılan temizlik ekipmanları ile temizlenmesini sağlamak,
- Nihai(son) ürünlerimizin hiçbirinde GDO içermediğine dair müşterilere beyan edilmesini sağlamak,
- Tedarikçilerimizden satın aldığımız hammadde ve yardımcı malzemeler için ürünlerinde GDO bulunmadığına dair deklarasyon talep etmek,
- İşletmede bulunan alerjenlerin tanımlanmasını sağlamak ve alerjen yönetimini uygulamak,

Kuruluşumuz için esastır

GENEL MÜDÜR
MEHMET KABAALİ