



ENTEĞRE YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKASI

Doküman No	POL. 01
İlk Yayın Tarihi	04.07.2026
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 1

Firmamız, toplu yemek üretimi, taşıma ve servis hizmetlerinde; güvenilir, sağlıklı, kaliteli ve helal uygun gıda üretimini temel yönetim anlayışı olarak benimsemektedir.

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile Helal Gıda Yönetim Sistemi ilkeleri doğrultusunda tüm faaliyetlerimizi yürütmeyi ve sistemlerimizin etkinliğini sürekli geliştirmeyi taahhüt ederiz.

Bu kapsamda;

- Gıda güvenliği tehlikelerini belirlemeyi, değerlendirmeyi ve etkin kontrol tedbirleri ile yönetmeyi,
- Hammaddeden son tüketiciye kadar tüm süreçlerde izlenebilirliği sağlamayı,
- Kullanılan tüm hammadde, katkı maddesi, yardımcı madde ve ambalaj malzemelerinin helal uygunluğunu güvence altına almayı,
- Helal olmayan ürün, madde ve uygulamaların üretim süreçlerine dahil olmasını önlemeyi,
- Çapraz bulaşma risklerini ortadan kaldıracak hijyen, sanitasyon ve üretim kontrol sistemlerini uygulamayı,
- Personelin gıda güvenliği, hijyen, alerjen yönetimi ve helal uygulamaları konularındaki bilgi ve yetkinliğini sürekli geliştirmeyi,
- Yasal mevzuat, müşteri şartları ve helal belgelendirme kriterlerine tam uyum sağlamayı,
- Tedarikçilerimizi gıda güvenliği ve helal uygunluk kriterlerine göre değerlendirmeyi ve geliştirmeyi,
- Müşteri memnuniyetini esas alarak güvenilir hizmet sunmayı,
- Gıda israfını azaltmayı, doğal kaynakları verimli kullanmayı ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemeyi,
- Yönetim sistemlerimizin performansını düzenli olarak gözden geçirerek sürekli iyileştirmeyi,
- Gıda güvenliği ve helal uygunluk kültürünü tüm çalışanlarımızın katılımı ile güçlendirmeyi.

Bu politika tüm çalışanlarımız, tedarikçilerimiz ve iş ortaklarımız için bağlayıcıdır. Üst yönetim tarafından desteklenir, uygulanır ve düzenli olarak gözden geçirilir.

GENEL MÜDÜR