The Grand Tarabya Managed By Accor olarak, misafirlerimize ve ortaklarımıza sunmuş olduğumuz yiyecek ve içecek hizmetlerinin güvenliğini, kalitesini ve sürdürülebilirliğini en üst düzeyde tutmayı taahhüt ederiz. Bu politika, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarına tam uyum sağlamayı ve faaliyetlerimizin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliğini bütünleşik bir şekilde yönetmeyi amaçlar.

1. GIDA GÜVENLİĞİ VE YASAL UYUM

The Grand Tarabya Managed By Accor olarak, HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) prensiplerini ve Codex Alimentarius ilkelerini temel alırız. Tüm yiyecek ve içecek üretim, hazırlama, servis ve depolama süreçlerimizde ulusal ve uluslararası yasal gerekliliklere, düzenleyici şartlara ve müşteri beklentilerine uymayı taahhüt ederiz. Gıda güvenliği, kuruluşumuzun tüm iş hedeflerinin ayrılmaz bir parçasıdır.

2. TEHLİKE ANALİZİ VE ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI (OGP)

Gıda zincirimizin her aşamasında (tedarik, depolama, hazırlık, pişirme, servis) ortaya çıkabilecek biyolojik, kimyasal, fiziksel ve alerjen kaynaklı tüm tehlikeleri sistematik olarak analiz ederiz. Bu tehlikeleri önlemek, elimine etmek veya kabul edilebilir seviyelere indirmek için etkin Ön Gereksinim Programları (OGP) ve Operasyonel Ön Gereksinim Programları (OGP) uygularız. Temizlik, sanitasyon, haşere kontrolü, personel hijyeni ve alt yapı yönetimi bu programların temelini oluşturur.

3. KRİTİK KONTROL NOKTALARI (KKN) VE İZLEME

Üretim süreçlerimizdeki Kritik Kontrol Noktalarını (KKN) belirler, her bir KKN için kritik limitler tayin eder ve bu limitleri düzenli olarak izleriz. İzleme sonuçları, kritik limitlerin aşıldığı durumlarda ürünün güvenliğini garanti altına alacak şekilde anında düzeltici faaliyetleri başlatmamıza olanak tanır.

4. İZLENEBİLİRLİK VE GERİ ÇEKME

Tedarikçiden başlayarak son tüketiciye kadar tüm gıda zincirimizde izlenebilirlik sistemini etkin bir şekilde yönetiriz. Oluşabilecek herhangi bir uygunsuzluk durumunda, ilgili ürün partilerinin hızlı ve tam olarak geri çekilmesini / geri çağrılmasını sağlayacak prosedürlere sahibiz. Bu süreç, yasal otoriteler ve müşterilerle şeffaf bir iletişimi gerektirir.

HAZIRLAYAN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE HİJYEN MÜDÜRÜ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR

5. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK TAAHHÜDÜ

Gıda güvenliği yönetim sistemimizi, sürdürülebilirlik ilkeleriyle bütünleştiriyoruz:

Çevresel Etki: Su ve enerji tüketimini optimize ederek, gıda atıklarını ve ambalaj atıklarını azaltarak karbon ayak izimizi düşürmeyi hedefleriz.

Gıda İsrafı: Üretim ve servis süreçlerinde gıda kaybını ve israfını en aza indirecek uygulamalar geliştiririz.

Sosyal Sorumluluk: Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliğini korur, adil ve kapsayıcı bir çalışma ortamı sunarız.

Etik Tedarik: Tedarikçilerimizi sadece gıda güvenliği kriterlerine göre değil; aynı zamanda çevresel ve sosyal sorumluluk bilinciyle de seçer, onları bu konularda gelişmeye teşvik ederiz.

6. PERSONEL EĞİTİMİ VE BİLİNÇ

Tüm personelimizin, Gıda Güvenliği ve Hijyen Standartları El Kitabı ve yönetim tarafından belirlenen prosedürlere uygun hareket etmesini sağlarız. Personelin, bireysel aktivitelerinin gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik üzerindeki etkisinin bilincinde olmasını sağlamak için düzenli eğitimler düzenleriz. Etkin bir iç ve dış iletişim mekanizması kurarak, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlikle ilgili konuların tüm paydaşlara doğru şekilde iletilmesini sağlarız.

7. ACİL DURUMLARA HAZIRLIK

Gıda güvenliğini etkileyebilecek potansiyel acil durumlar (yangın, sel, enerji kesintisi, salgın vb.) ve kazalar için gerekli prosedürleri oluşturur, uygular ve sürekli güncelleriz. Bu durumlarda misafirlerimizin ve çalışanlarımızın sağlığını koruyacak önlemleri önceliklendiririz.

HAZIRLAYAN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE HİJYEN MÜDÜRÜ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR

8. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME VE GÖZDEN GEÇİRME

Şirketin vizyonu, gıda güvenliğinin yönetim kontrolü üzerindedir ve bu kılavuz, otel gıda operasyonları boyunca bir çerçeve sağlamak için Gıda Güvenliği Ekibi tarafından geliştirilmiştir. Bu politika, iç tetkikler, doğrulama faaliyetleri, yönetimin gözden geçirmesi ve paydaş geri bildirimleri doğrultusunda yılda en az bir kez gözden geçirilir ve sürekli iyileştirilir.

9. SORUMLULUK

Bu politikanın uygulanmasından ve sürdürülmesinden Üst Yönetim birincil derecede sorumludur. Tüm çalışanlarımız, kendi görev alanlarıyla ilgili gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik uygulamalarına uymakla ve iyileştirme önerileri sunmakla yükümlüdür.

HAZIRLAYAN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE HİJYEN MÜDÜRÜ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR