

ALERJEN POLİTİKASI

Gıda alerjenlerinin, gıda güvenliğinde önemli bir yeri bulunmaktadır. Bu çerçevede firmamız bünyesinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen alerjiye sebep olan ham maddeler için Alerjen Yönetim Sistemi oluşturulmuştur.

Bu doğrultuda belirlemiş olduğumuz temel prensiplerimiz;

- İlgili alerjen ham maddeler farklı kodlar altında sınıflandırılarak etiketlenir ve ayrı olarak depolanır.
- Bitmiş ürün etiketleri ve spesifikasyonlarında alerjen bilgileri bulunur.
- Alerjen ham maddeler ile çalışırken sadece renk kodlama sistemiyle sınıflandırılmış alerjenlere ait ekipmanlar kullanılır ve koruyucu önlük giyilir.
- Üretim hatlarında alerjen ürünler sonrası etkin ıslak temizlik yapılır.
- Periyodik olarak iç ve dış laboratuvarlarda ilgili noktalarda temizlik etkinliği doğrulamaları yapılır.