



GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKALARI



Yabancı Madde Politikası

Üretim alanlarımızda, fiziksel bulaşmalara sebep olabilecek yabancı maddelerin önlenmesi için kırılabilir cam, plastik, ahşap ve metal malzemeler (parçalı falçata / bıçak, zımba teli, ataç, iğne, raptiye, vb.) kullanımdan kaldırılmıştır. Mevcut olan cam ve kırılabilir plastik malzemeler, metal ekipmanlar koruma altına alınmıştır. Gıda üretim alanlarında kullanılan her türden kalem fiziksel bulaşı riskine karşı sabitlenerek kullanılır.



Kıyafet ve Takı Politikası

Üretim alanlarına koruyucu önlüksüz/elbisesiz, bonesiz girilmesine izin verilmez. Ayrıca kolluk ve sakal maskesi kullanılması gerektiği durumlarda takılması zorunludur. Üretim alanına girişlerde ve işletme içinde çalışırken evlilik yüzüğü dışında hiçbir takı kullanılamaz.

Önlükler/elbiseler temiz ve boneler kulak ve saçları tamamen kapatacak şekilde kullanılmalıdır. Önlüklerin/elbiselerin temizliği kontrol edilmektedir. İş kıyafetleri personele ayrılmış üretim alanı dışında soyunma odalarında giyilir. Dış ortamdan geldikleri günlük kıyafetleri ve temiz iş kıyafetlerinin ayrımı için dolaplar ayrı olarak bölümlendirilmiştir. Başka yerlerde iş kıyafetleri giyilmez. İş kıyafetleri ile şirket dışına çıkılmaz. Personel iş kıyafetini giymiş olarak işbaşı yapar.

Arzu Şentürk Salık
Genel Müdür V.

Üretim ve Depolama Alanlarına Giriş Politikası

Üretim alanlarına koruyucu önlüksüz/elbisesiz, bonesiz girilmesine izin verilmez. Ayrıca kolluk ve sakal maskesi kullanılması gerektiği durumlarda takılması zorunludur.

Ziyaretçilerimiz, tedarikçilerimiz üretim alanlarımıza tek kullanımlık önlük, bone ve galoş giyerek takı politikasına uygun bir şekilde ve alan personeli ile birlikte giriş yapabilirler.

Alerjen Yönetimi Politikası

Gluten içeren tahıllar ve bunların ürünleri
Yumurta ve yumurta ürünleri
Süt ve süt ürünleri
Kabuklular ve bunların ürünleri
Balık ve balık ürünleri
Hardal ve hardal ürünleri
Yerfıstığı ve ürünleri

Soya fasulyesi ve soya ürünleri
Kereviz ve kereviz ürünleri
Acı bakla ve acı bakla ürünleri
Sert kabuklu meyveler ve bunların ürünleri
Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri
Yumuşakçalar ve ürünleri
Kükürt dioksit ve sülfidler

Alerji kişiden kişiye değişen bir hastalıktır. Her etken her insanda alerjiye sebep olamayacağı gibi, aynı maddeye alerjisi olan iki insanda da farklı şiddetlerde farklı belirtiler gösterebilirler. Alerjik reaksiyonların şiddetini genetik faktörler ve çevre koşulları belirlemektedir.

Alerjenler, ciltte kaşıntı, kızarıklık, küçük kabartılar, deri döküntüleri, burun akıntısı, hapsirme, öksürük, hafif ateş yükselmesi gibi küçük şekilde olabileceği gibi vücudun belli bölgelerinde şişlik, yüksek ateş, kasılma, solunum problemleri, iç organlarda tahribat ve hatta kalp durması gibi ölümcül de olabilmektedir.

Ürünlerimiz ürünler herhangi bir alerjen kaynağı içermemektedir. Buna karşın çalışan yemek alanlarında alerjenlerin çapraz bulaşmasını çalışan eğitimleri, el yıkama ve temizlik planları dışında önleyici ekstra bir önlem bulunmamaktadır.

Personelin Sağlık Kontrolleri Politikası

Personelin doktor önerisiyle hepatit marker dahil periyodik sağlık muayeneleri yapılır. Bulaşıcı hastalık, üst solunum yolları enfeksiyonları, ishal, bulantı, öksürme hapsirme, Covid 19 belirtilerini gösterme durumlarında üretim alanından uzaklaştırılarak sağlık kontrolüne gönderilir.



Arzu Şentürk Salık
Genel Müdür V.



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Agrobay Seracılık A.Ş; Tüketime hazır ambalajlı taze meyveleri ile kaliteli yaşam ve sağlıklı nesillerin oluşumu için sosyal, ekonomik, çevresel sürdürülebilir kontrollü tarım misyonumuzu kurumsal değerlerimizin ışığında yürütmektedir.

Vizyonumuz; Müşterilerimizin kaliteli ve güvenilir taze meyve ihtiyacını bilinçli çiftçilerimiz ile birlikte karşılayan uluslar arası bir gıda markası olmaktır.

Kurumsal Değerlerimiz;

- İyi'den mükemmele müşteri memnuniyeti temelinde iş süreçleri yönetimi,
- Güvenilir ve kaliteli gıda tedariki,
- Ulusal, uluslararası standartlar ve yasalara uyum,
- Sürdürülebilir tarım, çevresel ve toplumsal sorumluluk bilinci,
- Girişimcilik ve yenilikçilik
- Gıda Kültürü oluşturmak

Yönetimimiz ve tüm çalışanlarımız kurumsal kalite ve gıda güvenliği kültürünün oluşturulmasından, taklit ve taşışe karşı önlemler olarak güvenli gıda sağlanmasından, gıda sabotajına karşı önlemler olarak süreçlerin sürekli iyileştirilmesinden ve ürün güvenliğinden sorumludur.

Şirketimiz, uygulanmakta olan yönetim sistemleri, yasal ve müşterilerimizin gereklilikleri konusundaki bilincini tüm iş ortaklarımız ve tedarikçilerimiz ile karşılıklı faydaya dayalı ilişkiler kapsamında geliştirmeyi taahhüt eder.

Agrobay Seracılık A.Ş; Kalite ve gıda güvenliği faaliyetlerini bilimsel verilere dayalı, sürdürülebilir önleyici yaklaşım, açık iletişim, takım çalışmaları ve denetimlerle tüm organizasyonunda mükemmel olarak yürütmeyi hedefler.

Arzu Şentürk Salık
Genel Müdür V.