



# GIDA GÜVENLİĞİ VE HELAL GIDA POLİTİKASI

Doküman No:  
PO.02

Yayın Tarihi:  
04.12.2025

Revizyon Tarihi:  
..../..../..

Revizyon No:  
00

Sayfa No:  
1 / 1

ÇAKIR CATERİNG olarak “Yemek Üretimi Ve Catering Hizmetleri” alanında güvenilir ve lider firması olarak tüketicilerimizin sağlıklı beslenmesine katkı sağlayan güvenilir ve lezzetli ürünler sunar. ÇAKIR CATERİNG olarak, helal gıda üretimi konusundaki temel ilkelerimiz doğrultusunda, İslami kurallara, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve OIC/SMIIC 6:2019 Helal Yemek Üretimi Ve Sunumu Standartlarına uygun ürün ve hizmet sunmayı taahhüt ederiz.

Tüm üretim alanlarımızda, yüksek kaliteli, lezzetli, sağlıklı ve güvenilir ürünleri üretirken uymayı taahhüt ettiğimiz politikamız;

- İnsan sağlığını temel ilke edinerek sağlıklı, hijyenik ve güvenli koşullarda üretim yapmak için gıda güvenliği yönetim sistemini, süreçlerini tanımlamayı, uygulamayı ve sürekliliğini sağlamayı,
- Malzeme kabulünden son ürün sevkiyatına kadar olan tüm süreçlerde ilgili ulusal ve uluslararası güncel mevzuat, tebliğ ve/veya kanunlara, Gıda Güvenliği Standartlarına, Helal üretim koşullarına, sağlık kurallarına uygun yemek üretmek,
- Üretimin tüm süreçlerinde tüm gıda güvenliği yönelik riskleri değerlendirip, önleyici tedbirlerin alınmasını, erişilebilirliğin sınırlandırılmasını, zafiyetin en aza indirilmesini sağlamak,
- İyi Üretim Uygulamaları ve İyi Hijyen Uygulamaları şartlarını sağlamak,
- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini sağlamak ve etkinliğini arttırmak için her türlü gerekliliği yerine getirmek,
- Her defasında tercih edilen marka olmak için müşteri beklentilerini eksiksiz olarak karşılamak,
- Çalışanlarımızın; Helal Gıda ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gereklilikleri hakkında bilinçlenmelerini eğitimler ile sağlamak ve bu bilinçle sistemin geliştirilmesi için katkıda bulunmalarını teşvik etmek,
- Çalışanlarımızın farkındalığını arttırıp, meydana gelebilecek gıda güvenliği tehlikelerini önlemeye yönelik harekete geçmelerini sağlayacak, riskleri görebilen ve yönetebilen çalışanlarla birlikte sürdürülebilir bir gıda güvenliği zihniyeti ve kültürü oluşturmak
- Helal Gıda ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarının gerekliliklerine uyarak, faaliyetlerimize ilişkin risk ve fırsatları analiz etmek, buna göre süreçlerimizin performansını sürekli iyileştirmek, bu doğrultuda hedefler oluşturarak gerekli kaynakları temin etmektir.

Genel Müdür  
Adem Çakır  
04.12.2025

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
EYS	Genel Müdür