



**SİVAS ANADOLU**  
**KURUMSAL YEMEK HİZMETLERİ**  
*Anadoludan gelen lezzet*

## **GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI**

Sivas Anadolu Kurumsal Yemek Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti. olarak, toplu yemek hizmeti faaliyetlerimizde güvenli, hijyenik ve sağlıklı gıdanın üretimini en temel sorumluluğumuz kabul etmekteyiz.

Bu kapsamda:

- ❖ Tüm üretim süreçlerimizi ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gereklerine uygun şekilde planlar, uygular ve sürekli geliştiririz.
- ❖ Hammadde tedarikinden, depolama, hazırlama, pişirme, servis ve sevkiyata kadar tüm aşamalarda risk ve tehlike analizlerini (HACCP) yapar ve kritik kontrol noktalarını (CCP) etkin şekilde kontrol ederiz.
- ❖ Tesisimizde temizlik, sanitasyon ve hijyen kurallarının eksiksiz olarak uygulanmasını sağlar, personelimizin hijyen eğitimlerini düzenli olarak tekrar ederiz.
- ❖ Dezenfeksiyon, ekipman kalibrasyonu, izlenebilirlik, alerjen yönetimi ve zararlı kontrolü süreçlerini sistematik şekilde yürütürüz.
- ❖ Yasal mevzuat, ilgili yönetmelikler, müşteri şartları ve sektörel gerekliliklere tam uyum sağlamayı taahhüt ederiz.
- ❖ Çalışanlarımızın gıda güvenliği bilincini artırmak için sürekli eğitim, farkındalık ve iletişim faaliyetleri yürütürüz.
- ❖ Müşteri geri bildirimlerini hizmetimizin geliştirilmesi için bir fırsat olarak görür, sürekli iyileştirme anlayışını benimseriz.
- ❖ Tüm paydaşlarımızla şeffaf, güvenilir ve sorumlu bir yaklaşım içinde çalışırız.

Bu politika; tüm personelimize duyurulur, anlaşılması sağlanır ve gerektiğinde güncellenerek kamuya açık hale getirilir.

**SERDAR DAĞLAR**  
**Genel Müdür**

**POL-1/02/01.10.2025**



**SİVAS ANADOLU**  
**KURUMSAL YEMEK HİZMETLERİ**  
*Anadoludan gelen lezzet*

## **KALİTE VE ÇEVRE POLİTİKASI**

Sivas Anadolu Kurumsal Yemek Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti. olarak, toplu yemek üretimi ve yemek hizmeti faaliyetlerimizde müşteri memnuniyetini artırmak, kaliteyi sürekli geliştirmek ve çevreye duyarlı bir çalışma anlayışını temel ilke edinmiş bulunmaktayız.

Bu kapsamda;

- Faaliyetlerimizi ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi gereklerine uygun şekilde yürütmeyi,
- Müşteri ihtiyaç ve beklentilerini doğru anlayarak, zamanında, güvenilir ve kaliteli hizmet sunmayı,
- Ürün ve hizmet kalitesini etkileyen tüm süreçleri ölçmeyi, analiz etmeyi ve sürekli iyileştirmeyi,
- Faaliyetlerimizin çevresel etkilerini değerlendirerek doğal kaynakları verimli kullanmayı, gereksiz tüketimi azaltmayı,
- Atık oluşumunu kaynağında azaltmayı, geri dönüşüm imkanlarını artırmayı ve çevre kirliliğini önleyici faaliyetleri uygulamayı,
- Çevre ile ilgili yasal mevzuat ve diğer yükümlülüklerle tam uyum sağlamayı,
- Çalışanlarımızın kalite ve çevre bilincini artırmak için sürekli eğitim ve farkındalık çalışmaları gerçekleştirmeyi,
- Müşteri, tedarikçi ve paydaşlarımızla şeffaf ve sürdürülebilir iletişim yürütmeyi,
- Yönetim sistemlerimizin performansını düzenli olarak gözden geçirerek etkinliğini sürekli geliştirmeyi

taahhüt ederiz.

**SERDAR DAĞLAR**  
**Genel Müdür**

**POL-2/02/01.10.2025**