



ALERJEN POLİTİKASI

Elbiza Gıda olarak, gıda alerjenlerinin etkin yönetimini gıda güvenliğinin temel unsurlarından biri olarak kabul ediyoruz. Alerjen kontrol süreçlerimizi, GFSI onaylı standartların gereklilikleri, Türk Gıda Kodeksi ve AB Yönetmeliği düzenlemelerine uygun şekilde yürütmeyi taahhüt ediyoruz.

Bu kapsamda;

- ✓ Alerjen içeren hammaddelerin tanımlanması, sınıflandırılması ve uygun koşullarda ayrı alanlarda depolanmasını,
- ✓ Ürün etiketleme ve spesifikasyon süreçlerinde alerjen bilgilerinin doğru ve açık şekilde beyan edilmesini,
- ✓ Alerjen riskine maruz kalabilecek üretim ekipmanlarının kontrollü şekilde kullanımını ve izlenmesini,
- ✓ Alerjen üretimi sonrasında etkin temizlik uygulamalarının gerçekleştirilmesini,
- ✓ Temizlik etkinliğinin laboratuvar analizleri ve izleme faaliyetleri ile periyodik olarak doğrulanmasını sağlayarak

alerjen risklerinin kontrol altında tutulmasını hedefliyoruz.

Alerjen yönetim sistemi; risk temelli yaklaşım, çalışan farkındalığı ve sürekli iyileştirme prensipleri doğrultusunda uygulanmaktadır.

GENEL MÜDÜR
ERCAN ÇAKIR