



Sağlıklı ve güvenli gıdaların üretimi, temini ve sunumu sağlıklı beslenmenin temel ve vazgeçilmez unsurudur. Bu nedenle SGSS’de gıda üretim ve sunumunda ilgili yasal düzenlemelere ve ulusal/uluslararası gıda güvenliği standartlarına uyumluluk temel prensiptir.

SGSS’de gıda hazırlama ve sunum hizmetleri, 3. taraf uzman kuruluşlar tarafından periyodik olarak hijyen kontrolü ve analizine tabii tutulur. İş yeri sağlık biriminin refakat ve gözetiminde yapılan kontrollerin sonuçları takip edilir ve gerekli aksiyonlar gecikmeksizin uygulanır.

SGSS’de gıda hazırlama ve sunum hizmetleri sunan işletmeler iş yeri sağlık birimi tarafından haberli ve habersiz denetlenir. İşletme temsilcisinin refakatinde gerçekleştirilen bu denetimlerde, çalışanların hijyen kurallarına uyum derecesi anlık olarak tespit edilir. Bununla birlikte çalışanların ilave eğitim ihtiyacı ve gerçekleştirilmiş eğitimlerin etkinliği değerlendirilir. Denetimler ve sonrasında alınan aksiyonların kayıtları saklanır.

SGSS’de yerleşik olarak gıda hazırlama ve sunum hizmeti sunan işletmeler, gıda güvenliği yönetim sistemlerini ISO 22000 standardının şartlarına göre kurar ve uygular. Bu işletmeler, kurumun kalite yönetim sisteminde tanımlanmış ilgili kurallara uymakla yükümlüdürler. Ayrıca, gıda güvenliğini ve genel sağlığı etkileyebilecek durumlar yaşandığında işletme ve kurum arasında iki yönlü, etkin ve kesintisiz bir iletişim sağlamak için kanallar tanımlanır.

Gıda güvenliği, gıda hazırlama ve sunum sürecine dahil olan çalışanların kişisel hijyeni ve sağlığı ile başlar. Bu süreçte çalışanların bulaşıcı hastalığı olmadığından emin olmak için işe alımda ve çalışırken belirli periyodlarda çalışana bir dizi muayene ve testler uygulanır. Bunlar akciğer filmi, kan tahlili, portör muayenesi ve iş yeri sağlık biriminin gerekli göreceği ilave muayene ve analizlerden oluşur. Bu muayene ve testleri olumlu sonuçlanmamış çalışanın göreve başlamasına ve devam etmesine izin verilmez. İş yeri sağlık birimi, kayıtlı kontroller ile bu çalışanların muayene ve test sürecinin doğru işlediğinden emin olur.

Sporcular ve öğrenciler başta olmak üzere tüm paydaşların enerji ihtiyacını karşılayabilecek; kalorisi kontrollü, dengeli, yeterli bir beslenme planı gıda mühendisinin kontrolünde hazırlanır. Menü iş yeri sağlık birimi ve idari birimlerce onaylandıktan sonra devreye alınır. Alerjen gıdalar menüde ve gıda sunum noktasında açıkça belirtilir. Öğünlerin bu menü çerçevesinde sunulduğu düzenli olarak kontrol edilir.

Bu politika, SGSS’de yerleşik veya geçici süreli olarak yiyecek/içecek sunacak tüm işletmeler için geçerlidir. Etkinlik veya organizasyonlar için SGSS’de yiyecek içecek sunacak geçici işletmelerin bu politikaya uygunluğunun sağlanmasından geçici işletmenin yer alacağı etkinlik/organizasyonu yöneten birim sorumludur.



**ENKA SPOR EĞİTİM VE SOSYAL YARDIM VAKFI, ENKA SPOR
KULÜBÜ DERNEĞİ VE İKTİSADİ İŞLETMESİ
GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI**



Geçici işletmeler, iş yeri sağlık birimi tarafından denetlenip uygun bulunması halinde hizmete başlayabilir ve sürdürebilir.

Genel Müdür

Ekrem AY