



ALERJEN POLİTİKASI

Kervan Gıda olarak önceliğimiz, gıda güvenliği ve tüketici memnuniyetidir. Alerjen yönetimi, gıda güvenliği ve tüketici memnuniyetinin sağlanabilmesinde en önemli unsurlardan biri olduğunu biliyoruz. Bu çerçevede firmamız bünyesinde, GFSI onaylı standartların gerekliliklerinin yanı sıra Türk Gıda Kodeksi, AB Yönetmeliği ve satış yaptığımız diğer ülkelerin yönetmeliklerine göre belirtilen alerjenler içeren hammaddeler için Alerjen Yönetim Sistemi oluşturulmuştur

- Tedarik zinciri sürecinde tüm uygulamaları alerjen yönetimine göre yapıyoruz.
- Alerjen yönetimi sistemimiz alerjen çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde oluşturulmuştur.
- Çalışanların, ziyaretçilerin ya da tedarikçilerin üretim ve depo alanlarına tüketim amaçlı gıda getirmesi yasaktır.
- Fabrika bünyesinde bulunan alerjenler buğday unu, kükürt dioksit ve sülfid içeren bazı hammaddelerdir. Bu alerjen hammaddeler dışında tedarik zincirine başka bir alerjen hammadde kabul edilmeyecektir.
- Alerjen ürünlerimizin üretim hattı ve paketlenme hattı, alerjen olmayan ürünlerimizden çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde ayrıdır.
- Periyodik olarak dış laboratuvarlarda ilgili ürünlerde alerjen analizi yaptırılarak alerjen yönetimi etkinliği doğrulamaları yapılır.
- Alerjen hammaddeler yerine, alerjen olmayan hammaddeler kullanmayı tercih ediyoruz.
- Alerjen bileşenleri, yasalara uygun olarak en şeffaf şekilde tüketicilerimizle paylaşıyoruz.
- Üründe bulunmasa bile fabrikada bulunan diğer alerjenler hakkında bilgi vermek adına “içerebilir” şeklinde bilgi veriyoruz. Kervan Gıda olarak, yukarıda yazılı maddelerin uygulayıcısı olmayı taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR