



GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Karbel Hotel üst yönetimi olarak;

- Yasal ve uluslararası mevzuatların ve düzenlemelerin gereklerine uymayı,
- Sürecimizde hammadde, depolama, üretim ve sunum olarak tüm aşamalarda insan sağlığını ön planda tutarak ürün güvenliği ve kalitesinin korunmasında sürekli iyileştirmeyi, etkinliği arttırmayı ve çalışmalarımızda paydaşlarımızla işbirliği yapmayı,
- HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) ve ISO 22000 standartlarına uygunluk sağlamayı,
- Tüm mutfak personeli ve gıda ile temas eden tüm çalışanlara, gıda güvenliği konusunda düzenli eğitimler yapmayı,
- Tüm çalışanlarımızda kişisel hijyen kurallarına uyum sağlamayı ve periyodik sağlık muayenesinden geçirilmesini,
- İç ve dış denetimler yaparak sürecin titizlikle takip etmeyi ve düzeltici iyileştirici eylemleri uygulamayı,
- Satın alma aşamasından sunuma kadar olan süreçte gıda güvenliği risklerini belirlemeyi ve değerlendirmeyi, bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek için gerekli tedbirleri almayı,
- Gıda güvenliği yönetim sistemimizi ve hedeflerimizi izlemeyi, sürekli gelişimi için programlar oluşturmayı ve gerekli kaynakları sağlamayı,
- Misafirlerimize güvenli, sağlıklı ve yüksek kaliteli gıda sunmayı taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR

Yayın Tarihi: 01.04.2026