MAKAM
ANONİM ŞİRKETİ

GIDA SAVUNMA POLİTİKASI

Kuruluşumuzda ürünlerimizin kasıtlı kontaminasyon veya sabotaja karşı korunmasını sağlamak amacıyla kapsamlı bir gıda savunması politikası oluşturulmuştur. Bu politika, tüm tesislerimizi, çalışanlarımızı ve üretim süreçlerimizi kapsamaktadır. Makam A.Ş. olarak ürünlerimizin ve süreçlerimizin güvenliğini sağlamak için gıda savunması önlemlerini etkin bir şekilde uygulamayı taahhüt ederiz.
Bu amaçla kuruluşumuzda ele alınan hususlar aşağıdaki gibidir:

Makam A.Ş. işletmesine yabancı/kontrolsüz ziyaretçi girişi yasaktır. Bu tür girişlerin engellenmesi için gerekli donanım ve kontrol sistemi mevcuttur.İşletmemiz sürekli güvenlik kamerası ile izlenmektedir. Kontrollü erişimi sağlamak için giriş yapılırken gerekli formlar doldurularak ziyaretçilere ilişkin bilgiler kayıt altına alınmaktadır.
Tüm çalışanlar işe başladıklarında oryantasyon programımız kapsamında ve yıl içinde düzenli aralıklarla gıda savunması konusunda eğitim almaktadır. Eğitimler, çalışanların şüpheli faaliyetleri tanımalarını ve doğru bir şekilde birim amirlerine bildirmelerini ve raporlamalarını sağlayacak bilgileri içermektedir.

Kasıtlı kontaminasyon ve sabotaj risklerini belirlemek için kapsamlı risk değerlendirmeleri yapılmakta ve gerektiğinde güncellenmektedir. Risk değerlendirmesi, işletmemizdeki potansiyel zayıf noktaları ve kritik kontrol noktalarını belirlemek ve bu risklere karşı uygun önlemleri almak için kullanılmaktadır.

Tüm malzeme ve girdilerin kabulü kontrollü ve onay dahilinde yapılmaktadır.

Tüm sevk ve yüklemeler sorumlusu tarafından ve kontrol altında yapılmaktadır.

Tüm ambalaj, hammadde, yarı mamül ve son ürün depolarına yetkili kişilerden başka kimse giremez. Bütün son ürün ambalajlarımız kapalı paket/kutu içerisindedir.
Tüm kimyasallar kilitli ve tanımlı kimyasal dolabında bulundurulmakta ve sadece yetkili personel tarafından erişimi ve dağıtımı sağlanmaktadır.
Kasıtlı kontaminasyon veya sabotaj durumları için düzenli acil durum tatbikatları yapılarak sistemimiz test edilmekte ve gerektiğinde güncellenmektedir.
İşletmemize ait kritik bilgiler, yalnızca yetkili personel tarafından erişilebilir olacak şekilde korunmaktadır.
Gıda savunması önlemlerinin etkinliğini değerlendirmek için düzenli iç ve dış denetimler yapılmaktadır. Denetim sonuçlarına göre gerekli önlemler alınmakta ve bu önlemler sürekli olarak izlenmektedir.
Gıda savunması politikamız ve uygulamalarımız, düzenli olarak gözden geçirilecek ve iyileştirilecektir. Müşteri geri bildirimleri, denetim sonuçları ve çalışan önerileri, bu sürecin bir parçası olarak değerlendirilecektir.

Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Önal

MAKAM
ANONİM ŞİRKETİ

GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KÜLTÜRÜ POLİTİKASI

Yasal şartlar çerçevesinde güvenli gıda üreterek ve ihtiyaç ve beklentileri dikkate alarak ulusal ve uluslararası pazarda müşteri memnuniyetini sağlamak temel ilkemizdir. Bu nedenle Makam A.Ş. olarak üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda güçlü bir gıda güvenliği ve kalite kültürü oluşturmayı, etkinliğini sağlamayı ve sürekli iyileştirmeyi taahhüt ederiz.

Ulusal ve uluslararası pazarda alanında lider olmayı hedeflerken güvenli gıda üretmek, gıda kaybı ve israfını önlemek, çevreye duyarlı üretim yapmak, gelişen teknolojiyi takip ederek sistemimize entegre etmek, atıklarımızın yönetimini sağlamak, iklim değişikliğinin hafifletilmesine katkıda bulunmak gıda güvenliği ve kalite kültürümüzün en önemli unsurlarıdır. Bu amaçla kuruluşumuzda tedarikçi değerlendirmesinden başlayarak üretimden tüketime kadar tüm aşamalar aşağıda belirtilen hususlar çerçevesinde ele alınmaktadır.

Yasal şartlara ve uygulanabilir diğer şartlara uygun olarak müşteri memnuniyetini sağlamak ve güvenli gıda üretmek amacıyla Makam A.Ş. olarak, tüm birimlerimiz ve çalışanlarımız gıda güvenliği ve kalite hedeflerine ulaşmak için desteklenmekte ve bu kültürü benimsemeleri için gerekli kaynaklar sağlanmaktadır.

Tüm çalışanlarımıza işe başladıklarında oryantasyon programımız kapsamında ve yıllık eğitim planlarımıza göre düzenli olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü eğitimleri verilmekte, farkındalıklarının gelişmesi desteklenmektedir.

Açık ve etkili iletişim kanalları kurarak tüm çalışanlarımızın gıda güvenliği ve kalite kültürü konularında bilgi paylaşımı sağlanmaktadır. Çalışanlarımızın karşılaştıkları sorunları ve iyileştirme önerilerini değerlendirmek için görüş ve önerileri alınmaktadır.

Gıda güvenliği ve kalite performansımız sürekli olarak izlenmekte, ölçülmekte ve iyileştirilmektedir. Bu amaçla, müşteri geri bildirimlerini, iç ve dış denetimlerin sonuçlarını değerlendirilmek için düzenli olarak yönetim gözden geçirmesi yapılmaktadır. Elde edilen veriler doğrultusunda sürekli iyileştirme faaliyetleri planlanmakta ve uygulanmaktadır.

FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizi en iyi şekilde uygulamak ve sürekli geliştirmek, güvenli gıda üretimi ile alakalı olarak personelimizin farkındalıklı, iyileştirici ve katkı sağlayacağı yetkinlik seviyesine ulaştırıp gıda güvenliği ve kalite kültürü etkin bir şekilde uygulayarak sistemi kurmak ve işleyişini sağlamak Gıda Güvenliği Politikamızdır.

Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Önal

MAKAM
ANONİM ŞİRKETİ

ALERJEN POLİTİKASI

Makam A.Ş. olarak gıda güvenliği ve müşteri memnuniyeti önceliğimiz çerçevesinde alerjen yönetiminin sistemimizin en önemli unsurlarından biri olduğunu biliyoruz. Kuruluşumuzda FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi V.6.0 ek gerekliliklikleri doğrultusunda, Türk Gıda Kodeksi ve satış yaptığımız ülkelerin ilgili mevzuatlarında belirtilen alerjen içeren hammaddeler için Alerjen Yönetimi sistemi uygulanmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

1. Ürün/Hizmet Tedariki, Üretim ve Depolama:

Tedarikçilerden gelen ürünlerin alerjen içeriği ve taşıma hizmeti alınması durumunda nakliye aracının önceki sevkiyatı hakkında bilgi alınmaktadır.
Alerjen içeren maddeler ayrı bir hatta işlemenin mümkün olmadığı durumlarda, diğer ürünlerden farklı bir zamanda gerekli temizlik ve doğrulama yapılarak üretilmektedir.
Depolama alanlarında alerjen içeren maddeler için ayrı depolamanın mümkün olmadığı durumlarda, alerjen ürünü belirtmek için uygun işaretlemeler yapılmaktadır.
Çalışanların, ziyaretçilerin ya da tedarikçilerin üretim ve depo alanlarına tüketim amaçlı gıda getirmesi yasaktır.

2. Personel Eğitimi:

Alerjen içeren maddelerin doğru şekilde tanımlanması ve işlenmesi konusunda planlarımız doğrultusunda gerekli eğitimler verilmektedir.
Kritik noktalarda bulunan personel, kesişme veya kontaminasyon riskini azaltmak için özel eğitim almaktadır.

3. Kontaminasyon Kontrolü:

Alerjen içeren ürünlerin işlenmesi, depolanması ve taşınması sırasında kontaminasyon riskini azaltmak için uygun önlemler alınmaktadır. Aynı ekipman veya yüzeylerin alerjen içeren ve içermeyen ürünler arasında temizliği sağlanmakta ve uygun işaretlemeler yapılmaktadır.

4. Müşteri Bilgilendirmesi:

Müşterilere alerji hakkında doğru bilgi sağlamak amacıyla yasal şartlarda belirtilen gereklilikler dikkate alınarak etiketlerimizde/ambalajlarımızda alerjen içeren maddeler belirtilmektedir.

5. Sürekli İyileştirme

Alerji politikası, ilgili dokümanlar ve eğitim planları düzenli olarak gözden geçirilmekte ve gerektiğinde güncellenmektedir. Müşteri geri bildirimleri ve iç denetimler, politikanın etkinliğini ve uygunluğunu değerlendirmek için kullanılmaktadır.

Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Önal

MAKAM
ANONİM ŞİRKETİ

YABANCI MADDE POLİTİKASI

Makam A.Ş. olarak, kuruluşumuzda ürünlerimize yabancı madde bulaşmasını engellemek ve müşterilerimize güvenli gıda sağlamak amacıyla kapsamlı bir yabancı madde kontrolü uygulanmakta ve uygun kontrol önlemleri alınmaktadır. Bu politika, tüm üretim süreçlerimizi, hammadde tedarikimizi, depolama ve sevkiyat faaliyetlerimizi kapsamaktadır. Bu doğrultuda firmamızda:

İşletmede bulunan bıçak ve ekipmanlar, kopabilen/düşebilen metal parçalar düzenli olarak denetlenmektedir. Bıçaklar işletmeye kontrollü olarak dağıtılmaktadır.

Fabrika içerisinde bulunan tüm cam, sert plastik ve kırılabilir benzer malzemeler izlenmekte ve kayıt altına alınarak kontrolü sağlanmaktadır.

Üretim alanında tahta ve tahta palet dâhil ahşap malzeme kullanımına izin verilmemektedir.

Tedarikçilerden gelen hammaddeler kontrollü şekilde alınmaktadır.

Üretim alanında raptiye, iğne, zımba teli vb. yabancı maddelerin bulundurulmasına izin verilmemektedir.

Çalışma ortamına alyans harici takı ile girilmemektedir.

Kol saati, hızma, halhal, küpe, bilezik, kolye ve künye takılmamaktadır. Üretim alanına girişte ve çıkışta gözlükler tartılmaktadır.

Üretim ortamına girişte herkes saçları örtecek şekilde bone takmakta ve koruyucu giysiler giymektedir.

Üretim ortamına girişte tüm ziyaretçilerimizin takılarını ve kol saatlerini çıkarmaları sağlanmaktadır.

Çalışma ortamına kişisel tıbbi ilaçlarla giriş yapılmamaktadır.

Her ürün için yabancı madde kontrolü yapılmaktadır ve paketleme/ambalajlama sonrası metal detektörden geçirilmektedir.

Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler bu politika ile bilgilendirilmektedir.

İşletmeye giren herkes, üst yönetim dahil tüm çalışanlar ve ziyaretçiler bu politikaya tabidir.

Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Önal

MAKAM
ANONİM ŞİRKETİ

GIDA KAYBI VE İSRAFI POLİTİKASI

Gıda kaybı ve gıda israfının azaltılmasının gıda güvenliği yönetim sisteminin göz ardı edilemeyecek bir unsuru olduğunun bilincindeyiz. Bu nedenle Makam A.Ş. olarak kuruluşumuzda gıda kaybı ve israfının azaltılmasını sağlamak, sürdürülebilir üretim süreçleri geliştirmek ve kaynaklarımızı verimli kullanmak amacıyla kapsamlı bir politika oluşturulmuştur, uygulanmaktadır ve düzenli olarak gözden geçirilmektedir. Bu politika, hammadde tedarikinden son ürün teslimatına kadar tüm üretim ve tedarik zincirimizi kapsar. Bu çerçevede,

• Tedarik zincirindeki (üretim, işleme, depolama ve dağıtım aşamaları) sorunlar sonucunda gıda da tüketiciye ulaşmadan önce meydana gelen gıda kaybını azaltmayı,

• Tüketime uygun olan ancak perakende veya tüketim düzeylerinde bilinçli olarak atılan gıdalardan kaynaklanan gıda israfını azaltmayı,

• Kâr amacı gütmeyen kuruluşlara, çalışanlara ve diğer kuruluşlara bağışlanan ürünleri yönetmeyi ve bu ürünlerin tüketim için güvenli olduğundan emin olmak amacıyla kontroller uygulamayı,

• Bu ürünlerin kontaminasyonunu önlemek için hayvan yemi/gıda olarak amaçlanan artmış ürünleri veya yan ürünleri yönetmeyi,

• Bu süreçlerin ilgili mevzuatlara uygun olarak yönetileceğini, güncel tutulacağını ve gıda güvenliğini olumsuz etkilemeyeceğini,

• Çalışanlarımıza her yıl en az bir kez gıda kaybı ve israfının azaltılmasına yönelik eğitim çalışmaları yapılmasını,

• Hedef takip planımızda belirtilen gıda kaybı ve israfının azaltılmasına yönelik hedefin yılda en az bir kez yapılan yönetimin gözden geçirme toplantısında ele alınacağını,

Taahhüt ediyoruz.

Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Önal