



**Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı
Merkez Mutfağı**

Kalite, Gıda, Çevre ve İSG Politikamız

Gıda zinciri içerisinde üretim faaliyetimiz ile yer alarak üretmiş olduğumuz tüm ürünlerde;

- Öğrencilerimizin, akademik, idari ve şirket personellerimizin istekleri, kanuni mevzuatlar ve üretim şartları doğrultusunda, ürünler üreterek ve müşteri ile etkin iletişim sayesinde müşteri tatminini sağlamak.
- Üretimin her aşamasında gıda güvenliğini sağlamak için gerekli önlemleri almak, personel yetkinliği, önleyici faaliyetler, hijyen ve sanitasyon uygulamaları ile güvenilir gıdalar üretmek,
- Ürünleri İlk seferde ve her zaman belirlenen şartlara uygun olarak hazırlamak,
- Kaynak israfına engel olmak
- Kurum içi ve dışındaki iletişimde etkin olmak
- Personele yatırım yaparak, eğitime önem vermek ve kalifiye personel istihdamı sağlamak.
- Yönetim sisteminin şartlarına uyarak sistemi geliştirici tedbirlerde süreklilik sağlamak
- Kendini sürekli geliştiren ve yenileyen Kurum olma hedefi doğrultusunda, ürünlerini müşterilerine sunarken insan ve çevre faktörünü gözetmek.
- Yürüttüğü tüm operasyonların ve destek süreçlerinin çevre boyutlarını, maruz kalınan İSG risklerini belirleyerek bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek veya kabul edilebilir seviyeye indirebilmek amacıyla gerekli tedbirleri almak kurum politikamızdır.

**Gültaze GÜL
Daire Başkanı**