

**ALERJEN POLİTİKASI**

Netpak Ambalaj; çalışanlarının ve personelinin daima güvenliğinden sorumlu olduğunu kabul etmektedir.

Bu beyanın amacı; Üretim ve Depo alanlarında potansiyel alerjenlerin kullanılmadığını teyit etmektir.

***Alerjenler***

* Glüten içeren tahıllar, yani: buğday (örneğin kavuzlu buğday ve Khorasan buğdayı), çavdar, arpa, yulaf
* Karides, yengeç, ıstakoz, kerevides gibi kabuklu hayvanlar
* Yumurtalar
* Balık
* Yer fıstıkları
* Soya fasülyeleri
* Süt ve süt ürünleri
* Sert kabuklu yemişler; yani bademler, fındıklar, cevizler, kajular, pekan cevizi, Brezilya cevizi, Antep fıstığı
* Kereviz (Kereviz kökü dahil)
* Hardal
* Susam ve tohumu
* İlave edilen ve nihai üründe 10 mg/kg seviyesinin üzerinde olan sülfür dioksit/sülfitler. Bu, kurutulmuş meyvede koruyucu olarak kullanılabilir
* Acı bakla tohumları dahil acı bakla ve un; ekmek, unlu mamuller ve makarna olarak bulunabilir
* Deniztarağı, midye, salyangoz, istiridye, deniz salyangozu ve kalamar gibi yumuşakçalar

***Bu beyan aşağıda belirtilenler ile desteklenecektir:***

* Alerjen ve farkındalık politikası,
* Gıda ve içecekler yalnızca belirlenen alanların sınırları dahilinde tüketilebilir,
* Yemekhane,
* Ofis,
* Sigara içme alanı,
* Sosyal alan,
* Üretim ve Depo alanlarında sakız ve şekerleme dahil herhangi bir gıda veya içecek tüketilmesi kesinlikle yasaktır. Dolap/soyunma odası/tuvaletlerde yeme-içmeye izin verilmemektedir.
* Çalışanların ve personelin bilgilendirilmesi,
* Tesis ziyaretçilerinin tesis politikaları ile ilgili olarak bilgilendirilmeleri,
* İşe başlama/giriş ve hijyen politikası eğitimi ile yeni çalışanların ve personelin farkındalığı arttırma.

***Makul limitler***

* Tesisimiz alerjen içeren bir üretim tesisi değildir; bununla birlikte paketlemelerimize alerjen geçişini/transferini önlemeye yardım eden sıkı kontroller gerçekleştirmekteyiz.
* Bu kontrollere; çalışanların eğitilmesi, gıda ve içeceklerin yalnızca belirlenen alanlarda tüketilmesi, çalışanların üretim alanlarına girmelerinden önce uygulanan sıkı el yıkama kontrolleri ve sıkı GMP standartları ile desteklenen düzenli hijyen eğitimi dahildir.

***Çalışanların ve Personelin Eylemleri:***

* + - * Çalışanların ve Personelin birbirleriyle gıda paylaşmamaları teşvik edilmektedir,
      * Çalışanlara ve personele; herhangi bir gıda paketleme ürününe kontaminasyonun önlenmesi için hijyen politikası ve ellerin yıkanması konusunda eğitim verilmektedir.

HAZIRLAYAN ONAYLAYAN

KALİTE MÜDÜRÜ YÖNETİM KURULU ÜYESİ

EBRU ŞENER TEMÜR ÖZGE AVCI PAŞAOĞLU