

SAĞLIK ve HİJYEN POLİTİKASI

- Çiğ sebze ve meyveler; klor havuzunda dezenfekte edildikten sonra en az 5 su ile durulanmakta ve santrifüj makinesinde kurulanmaktadır.
- Yemeklerden her gün alınan şahit numuneler +4 derecede 72 saat gözetim altında tutulmaktadır ve gıda güvenliğini şüphe olduğu durumlarda analiz ettirilmektedir.
- İşletmemizde mikrobiyolojik ve kimyasal analizler (personel hijyeni, ekipman hijyeni, su hijyeni, hava hijyeni, gıda hijyeni) her ay düzenli olarak Agrolab Analiz Lab. tarafından yapılmaktadır.
- Tüm Vitsa personelinin portör muayeneleri yılda 1 kere yapılmaktadır.
- Haşere ve pestisit kontrolü için her ay düzenli olarak Entofarma firması tesisimizin ilaçlamasını yapmaktadır.
- Haşerelere ve kemirgenlerle mücadelede elektronik sistemimiz vardır.
- Tüm personel bone, kolluk, eldiven, galoş gibi hijyen araçlarını istinasız kullanmakta ve üretim girişlerinde tüy toplayıcı rulolarla risk kontrolü arttırılmaktadır.
- Merkezimiz ve tüm projelerimizde temizlik ve antibakteriyel tüketim malzemesi sağlayıcımız Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı kimyasal ürünleri kullanılmaktadır

GENEL MÜDÜR

HÜSEYİN ÜNVER