



GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI TR_EN



POLİTİKA

SY B03 P002 /18.03.2026/00

Sayfa 1 / 1

Lost Town Inn Hotel olarak, misafirlerimizin ve çalışanlarımızın sağlığını korumak amacıyla gıda güvenliğini en üst seviyede sağlamayı taahhüt ediyoruz. Tüm yiyecek ve içecek hizmetlerimizde hijyen standartlarına uygun, güvenli ve kaliteli ürünler sunarak gıda güvenliği konusundaki sorumluluğumuzu yerine getiriyoruz. Bu politikamız, yiyecek ve içecek hazırlığından sunumuna kadar tüm aşamalarda yüksek hijyen standartlarına bağlı kalmamızı sağlar.

1. GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARINA UYUM

- Otelimizdeki tüm yiyecek ve içecek hazırlama süreçlerinde, ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun hareket ediyoruz. HACCP gibi güvenlik sistemlerini benimseyerek, tüm mutfak faaliyetlerini hijyenik koşullarda yürütüyoruz.
- Gıda güvenliği yönetmeliğine tam uyum sağlamak amacıyla düzenli denetimler yaparak, hijyen standartlarımızı sürekli iyileştiriyoruz.

2. TEDARİKÇİ VE ÜRÜN GÜVENLİĞİ

- Güvenilir ve sertifikalı tedarikçilerle çalışarak, gıdaların taze, sağlıklı ve güvenli olmasını sağlıyoruz. Tedarik ettiğimiz tüm ürünlerin kalitesini kontrol ederek, otelimize uygun standartlara sahip olan gıdaları tercih ediyoruz.
- Tedarikçilerimizi düzenli olarak denetliyor ve gıda güvenliği standartlarına uyduklarından emin oluyoruz. Tehlike arz eden veya kalitesiz ürünlerin kullanımını engelliyoruz.

3. GIDALARIN SAKLANMASI VE TAŞINMASI

- Gıdaların güvenli bir şekilde muhafaza edilmesi için soğuk zinciri koruyor, uygun depolama koşulları sağlıyoruz. Tüm yiyecek ve içeceklerin saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edilmesini sağlayarak bozulmayı ve çapraz bulaşmayı önüyoruz.
- Gıdaların güvenli bir şekilde taşınmasını sağlamak amacıyla belirlenen prosedürlere uyuyor ve her aşamada hijyen standartlarına uygunluk sağlıyoruz.

4. HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI

- Mutfak ve servis alanlarında hijyen standartlarının sağlanması için düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapıyoruz. Tüm ekipmanların ve çalışma alanlarının hijyenik kalmasını sağlayarak güvenli bir gıda hazırlık ortamı yaratıyoruz.
- Çalışanlarımızın gıda güvenliği kurallarına uymasını sağlamak amacıyla el yıkama, koruyucu kıyafet kullanımı gibi hijyen protokollerine sıkı bir şekilde uyulmasını sağlıyoruz.

5. ÇALIŞAN EĞİTİMLERİ

- Tüm mutfak ve servis personelimize gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon konularında düzenli eğitimler veriyoruz. Çalışanlarımızın güncel gıda güvenliği uygulamalarına hakim olmalarını sağlayarak riskleri en aza indiriyoruz.
- Yeni gelişen gıda güvenliği teknolojileri ve hijyen standartları hakkında çalışanlarımızı sürekli bilgilendirerek onların farkındalıklarını artırıyoruz.

6. GIDA ATIK YÖNETİMİ

- Gıda güvenliği uygulamalarının bir parçası olarak gıda atıklarını doğru bir şekilde yönetiyoruz. Gıda atıklarının çevreye ve insan sağlığına zarar vermeden bertaraf edilmesini sağlamak için geri dönüşüm ve kompostlama gibi yöntemler kullanıyoruz.
- Mutfak operasyonlarımızda gıda israfını azaltmak amacıyla porsiyon kontrolü ve etkin stok yönetimi uyguluyoruz.

7. MİSAFİR BİLGİLENDİRMESİ VE GERİ BİLDİRİM

- Gıda alerjileri veya özel diyet gereksinimleri olan misafirlerimizi bilgilendiriyor ve onların ihtiyaçlarına uygun seçenekler sunuyoruz.
- Misafirlerimizden gelen geri bildirimleri düzenli olarak değerlendiriyor ve iyileştirme gerektiren alanlarda gerekli önlemleri alıyoruz. Gıda güvenliği ile ilgili misafirlerin görüşlerine değer veriyor ve hizmetlerimizi sürekli olarak geliştiriyoruz.

8. SÜREKLİ İZLEME VE İYİLEŞTİRME

- Gıda güvenliği performansımızı düzenli olarak izliyor ve süreçlerimizi güncel gereksinimlere göre gözden geçiriyoruz. İyileştirme alanlarını belirleyerek, en iyi gıda güvenliği uygulamalarını otelimize entegre ediyoruz.
- Gıda güvenliği yönetim sistemimizi sürekli geliştirmek amacıyla iç ve dış denetimler gerçekleştiriyor ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda önlemler alıyoruz.

Lost Town Inn Hotel olarak, misafirlerimize sağlıklı ve güvenilir bir gıda deneyimi sunma taahhüdümüzü sürdürüyoruz. Gıda Güvenliği Politikamız, hijyen ve sağlık standartlarına uygun, güvenli bir yiyecek ve içecek hizmeti sunarak misafirlerimizin memnuniyetini ve güvenliğini kazanmamızı sağlamaktadır.

As Lost Town Inn Hotel, we are committed to ensuring the highest level of food safety in order to protect the health of our guests and employees. We fulfill our responsibility for food safety by offering safe and quality products in accordance with hygiene standards in all our food and beverage services. This policy ensures that we adhere to high hygiene standards at all stages, from food and beverage preparation to presentation.

1. COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY STANDARDS

- We act in accordance with national and international food safety standards in all food and beverage preparation processes in our hotel. By adopting security systems such as HACCP, we carry out all kitchen activities in hygienic conditions.
- We continuously improve our hygiene standards by conducting regular inspections in order to ensure full compliance with the food safety regulation.

2. SUPPLIER AND PRODUCT SAFETY

- By working with reliable and certified suppliers, we ensure that food is fresh, healthy and safe. By controlling the quality of all the products we supply, we prefer foods that meet the standards suitable for our hotel.
- We regularly audit our suppliers and ensure that they comply with food safety standards. We prevent the use of dangerous or poor quality products.

3. STORAGE AND TRANSPORTATION OF FOOD

- We maintain the cold chain and provide suitable storage conditions for the safe storage of food. We ensure that all food and beverages are stored in accordance with storage conditions, preventing spoilage and cross-contamination.
- We comply with the established procedures to ensure the safe transportation of food and comply with hygiene standards at every stage.

4. HYGIENE AND SANITATION PRACTICES

- We regularly carry out cleaning and disinfection procedures to ensure hygiene standards in the kitchen and service areas. We create a safe food preparation environment by ensuring that all equipment and work areas remain hygienic.
- In order to ensure that our employees comply with food safety rules, we ensure that hygiene protocols such as hand washing and the use of protective clothing are strictly followed.

5. EMPLOYEE TRAININGS

- We provide regular trainings on food safety, hygiene and sanitation to all our kitchen and service personnel. We minimize risks by ensuring that our employees have a good command of current food safety practices.
- We increase the awareness of our employees by constantly informing them about newly developing food safety technologies and hygiene standards.

6. FOOD WASTE MANAGEMENT

- We manage food waste correctly as part of food safety practices. We use methods such as recycling and composting to ensure that food waste is disposed of without harming the environment and human health.
- In order to reduce food waste in our kitchen operations, we implement portion control and effective stock management.

7. GUEST NOTIFICATION AND FEEDBACK

- We inform our guests with food allergies or special dietary requirements and offer options that suit their needs.
- We regularly evaluate the feedback from our guests and take the necessary measures in areas that require improvement. We value guests' opinions about food safety and are constantly improving our services.

8. CONTINUOUS MONITORING AND IMPROVEMENT

- We regularly monitor our food safety performance and review our processes according to current requirements. By identifying areas for improvement, we integrate the best food safety practices into our hotel.
- In order to continuously improve our food safety management system, we carry out internal and external audits and take measures in line with the results obtained.

At Lost Town Inn Hotel, we remain committed to providing our guests with a healthy and safe food experience. Our Food Safety Policy enables us to gain the satisfaction and trust of our guests by providing a safe food and beverage service in accordance with hygiene and health standards.

ONAYLAYAN / APPROVER

GENEL MÜDÜR / GENERAL MANAGER
AYSU KUDRET ALP