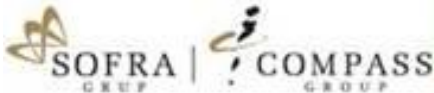


SOFRA YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş

Tedarikçi Yönetimi /Et Tedariğinde Şarbon Hakkında Bilgilendirme Sunumu

Kalite Departmanı
2018



TEDARİKÇİ YÖNETİMİ

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş olarak günde 1.2 milyon öğün hizmeti vermekteyiz. Kullanmış olduğumuz tüm ham maddeler Türkiye'nin kalite ve gıda güvenliği standartlarını uygulayan seçkin firmalarından tedarik edilmektedir.

TEDARİKÇİ YÖNETİMİ

Tüm tedarikçilerimiz bağımsız 3. taraf kuruluşlar tarafından denetlenmekte ve aynı zamanda ham maddelerin uygunluğu, bağımsız laboratuvarlarda yapılan mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerle kontrol edilmektedir.



TEDARİKÇİ YÖNETİMİ

Puan skalamızın altında kalan firmalar ile çalışılmamaktadır.

Denetim ve analiz sonuçları uygun olan tedarikçiler, her ay tüm projelerimize “Onaylı tedarikçi listesi” ile yayınlanmaktadır.



TEDARİKÇİ YÖNETİMİ

Projelerimiz siparişlerini sistem üzerinden yalnızca onaylı tedarikçi listesinde bulunan firmalardan verebilmektedirler.

Projelerimiz bu liste dışında bulunan hiçbir firmadan sipariş veremez.



ET ÜRETİCİLERİ TEDARİKÇİ YÖNETİMİ-NAMET

SEV Okulları için et ürünleri Namet'ten tedarik edilmektedir.

Namet Türkiye'nin en büyük et üretim firmasıdır.

Namet ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, IFS V6, BRC V6, FSSC 22000 kalite ve gıda güvenliği sistemi belgeleri ile TSE ürün ve hizmet yeterlilik belgelerine sahiptir. Tesisin üretim proseslerinde bu standartlar uygulanmaktadır.

BUREAU VERITAS
Certification



Certification

Awarded to

NAMET GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

AKSE MAH. FEVZİ ÇAKMAK CAD. NO: 132
41480 ÇAYIROVA, KOCAELİ, TURKEY

Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch certify that the Management System of the above organisation has been audited and found to be in accordance with the requirements of the management system standards detailed below

STANDARD

FSSC 22000

Certification scheme for food safety systems including
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000
requirements

SCOPE OF SUPPLY

Deboning of beef and lamb carcasses, portioning, marinating and packaging in MAP or vacuum packaging of chilled/frozen beef or lamb, Fresh and Frozen Meat products (Döner, Burger, Meatball in MAP or plastic bags in carton case), Fermented and heat-treated Sucuk, pepperoni and meat products, Emulsified meat products, Salami, sausages, ham, roastbeef, smoked meat products packaging in vacuum or MAP in LDPE, PET, or PP films and trays

Product category:

CIA – Red & white meat / poultry / meat products & preparation
C3 – Perishable animal and plant products (mixed products)

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme, version 3.2, published on 26 February 2015. The certification system consists of an annual audit of the food safety management systems and an annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1:2009.

Original approval date:

14-08-2015

Date of re-issuance decision:

13-05-2016

Subject to the continued satisfactory operation of the organisation's Management System, this certificate is valid until:

14-08-2019

To check the validity of this certificate please call: +90 216 518 40 30

Further details regarding the scope of this certificate and the applicability of the system requirements may be obtained by consulting the organisation

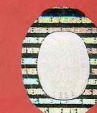
Certificate Number: IND16.1120 U

Date: 13-05-2016

SECKİN DEMİRALP
Signed on behalf of
BVCH SAS UK Branch



Certification body address: 68 Powers Street, London, E1 8HQ, UK
Managing office: Aydinlikent Sanayi Çarşısı, Çarşı No: 1/Mezken, 34031 Kartal
34854, Küçükçekirce, İstanbul, Turkey



008

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch

BV_ST_14_Rev.03

ET ÜRETİCİLERİ TEDARİKÇİ YÖNETİMİ-NAMET

Son günlerde Türkiye'nin gündeminde yer alan ve insanları tükettikleri et ürünleri konusunda haklı olarak endişelendiren Şarbon konusu hakkında Namet tarafından paylaşılan açıklamayı bir sonraki slaytta görebilirsiniz.



Sayın Yetkili,

Şarbon ve diğer tüm hayvan hastalıklarının kontrol ve takibi, Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri tarafından, çiftlikte besi aşamasından başlayıp, kesimhanelerdeki sıkı denetimlerle sürdürülmektedir.

Firmamıza gelen tüm karkas etleri 'Veteriner Sağlık Raporu' ile gelmekte olup, herhangi bir hastalık içermediği devlet yetkilileri tarafından bu rapor ile kesimhane çıkışında onaylanmaktadır. Söz konusu raporu olmayan hiçbir hammaddenin, işletmelerimize girişi kesinlikle mümkün değildir.

Veteriner Sağlık Raporu, veteriner hekimler tarafından kesimhane kontrolleri sonrasında hazırlanan, kesimhaneden çıkan etlerin tüketilebilir olduğunu beyan eden resmi bir rapordur. Rapor örneği ekte bilgilerinize sunulmuştur. (Ek.1: Yurtiçi Hayvan Sevklerine Mahsus Veteriner Sağlık Raporu).

Buna ek olarak, işletmemizde Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından atanmış resmi veteriner hekim, tam zamanlı olarak çalışmakta ve karkas kabul aşamasında gelen hammadde kontrollerine bizzat eşlik etmektedir.

Kurban bayramı sonrasında kimi yerlerde oluşan şarbon şüphesinin, yukarıda belirtilen süreçlerin dışında yapılan kontrolsüz kesimlerden kaynaklanmış olabileceği kanaatindeyiz.

Zira Şarbon hastalığı, veteriner hekim tarafından yapılan, hem canlı hayvan muayenesinde (antemortem muayene) hem de kesim sonrası kesim kontrollerinde (postmortem muayene) kolaylıkla teşhis edilebilen bir hastalıktır.

Tüketicilerimize; uzman çalışan kadrosu olan, Gıda Güvenliği uygulamalarının gerekliliklerini tümüyle yerine getiren, profesyonel ve kurumsal işletmelerde üretilen, markalı et ve et ürünlerini tercih etmelerini öneririz.

ET ÜRETİCİLERİ TEDARİKÇİ YÖNETİMİ-NAMET

Tedarikçimizin de belirttiği gibi Kurban Bayramı sonrasında oluşan Şarbon şüphesi kontrolsüz kesimlerden kaynaklanmaktadır.

Tedarikçi firmamız tarafından Hayvanların kontrolü en az 2 veteriner tarafından yapılmaktadır. Bu veterinerden 1'i kamu görevlisi diğer veterinerler Namet'in kendi veterinerleridir. Herhangi bir durum nedeniyle şüphe duyulan hayvanlar kesimhaneye kesinlikle götürülmemektedir.

Bu şartlar altında mutfağımıza şarbonlu etin girmesi imkansızdır. Tüm etli yemeklerimizi rahatlıkla tüketebilirsiniz.



TEŞEKKÜR EDERİZ