İSTANBUL
OKAN ÜNİVERSİTESİ

# GÜVENLİ SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA POLİTİKASI

İstanbul Okan Üniversitesi, gıda hizmetlerini güvenli, sağlıklı, erişilebilir ve sürdürülebilir bir anlayışla yürütmeyi; gıda güvenliği, halk sağlığı, çevresel sorumluluk ve sürdürülebilir kaynak kullanımı ilkeleri doğrultusunda paydaşlarına güvenli gıdaya erişim sağlamayı hedeflemektedir. Üniversitemiz, gıda hizmet süreçlerini ulusal mevzuat, uluslararası standartlar ve kurumsal düzenlemeler çerçevesinde bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır.

## Politika Ana İlkeleri;

- Gıda üretimi, tedariki, depolanması, hazırlanması, sunumu ve denetimi süreçlerinde gıda güvenliği koşullarını sağlamak.
- Gıda hizmetlerini yürürlükteki mevzuat, hijyen kuralları ve uluslararası standartlara uygun şekilde yürütmek.
- Gıda hizmetlerinin sürekliliğini, erişilebilirliğini ve kalite güvencesini sağlamak.
- Gıda süreçlerinden kaynaklanan çevresel etkileri azaltmak ve doğal kaynakların etkin kullanımını sağlamak.
- Gıda kayıplarını azaltmak, atık oluşumunu önlemek ve sıfır atık yaklaşımını desteklemek.
- Atık yönetimi uygulamalarını geliştirmek ve sürdürülebilir çevre yönetimini desteklemek.
- Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu gıda uygulamalarını geliştirmek ve yaygınlaştırmak.
- Öğrenciler, akademik ve idari personel ile tüm paydaşların güvenli ve sürdürülebilir gıda konusunda farkındalığını artırmak .
- Gıda hizmet süreçlerinde görev alan tedarikçi ve hizmet sağlayıcıların ilgili standartlara uygun hareket etmesini sağlamak,
- Gıda hizmet süreçlerini planlamak, koordine etmek, izlemek ve raporlamak.
- Gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik performansını izlemek ve Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al (PUKÖ) döngüsü doğrultusunda sürekli iyileştirmek.

