



PO 01 / 03.01.2020 – Rev.03/ 06.03.2024

GIDA GÜVENLİĞİ, KALİTE VE HELAL POLİTİKAMIZ

Gıda sektöründe faaliyet gösteren Kuruluşumuzun çalışmalara yön vermesi, tüm üreticilerimizin aynı bakış açısı ile üretim yapması için; gıda güvenliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve çevre sağlığının korunması konularında aşağıda verilen ilkeleri politika olarak benimser ve taahhüt eder.

- Tüm faaliyetlerde BRCGS ve OIC:SMIIC 1 gerekliliklerine uymak ve müşterilerden gelen özel talepleri dikkate almak,
- Alınabilecek bütün hijyen önlemlerini alarak mümkün olan en yüksek ve en güvenilir kaliteye ulaşmak ve bu kalitenin sürdürülmesi için tüm gelişim ve değişimleri takip ederek uygulamak,
- Hijyenik bir çalışma ve üretim ortamı sağlanması için, üretimle ve ürün ile temas halinde olan herkesin görevlerini bilincinde olmasını sağlamak adına kişisel hijyen ve üretim hijyeni konularında sürekli eğitimler vermek,
- Üretim ve hizmet proseslerinde ülkemiz yasalarına uymak, satış yapılacak ülkelerdeki yasal ve müşteri şartlarını dikkate almak ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak, zamanında ve eksiz hizmet sürekli gelişimi ilkesi ile çalışmak, Ürün özellikleri ile ilgili güvenliği etkileyen ve yasalılığı ile ilgili herhangi bir sorun olması durumunda müşterilere en kısa sürede bilgi vermek.
- Müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve ziyaretçilerin, alt yüklenicilerin sağlığı ve güvenliğini temin etmek sorumluluğuna sahip olmak, bulaşıcı hastalık risklerini ortadan kaldırmak için; üretimde çalışan bütün personellerinin periyodik muayenelerini yaptırmak, bilinen veya şüphelenilen hastalık taşıyan ya da yakalanan, tüketici güvenlik tehlikesine sebep olacak personeli üretim veya depolama alanlarına girişlerini yasaklamak ve konu ile ilgili sıkı takipleri yapmak,
- Üretim proseslerde hammadde temininden, ürünün sevkiyatına kadar tüm işlem basamaklarında gıda güvenliğini temin etmek üzere Tehlike analizleri ve risk analizleri ile belirlenmiş olan tüm kritik nokta kontrollerinin kontrolünün bilinci ile eksiksiz takiplerin yapılmasını sağlamak, otokontrol sistemi kurmak, belirlenen noktalardaki kontrol yöntemlerini periyodik olarak değerlendirmek ve doğrulamak.
- İş sağlığı ve güvenliği yasalarına uymak, etik şartlara uymak, Zorla ve baskı ile işçi çalıştırmamak, çocuk işçi çalıştırmamak, genel çalışma ortamı ve refahı temin etmek, genel ahlak kurallarına uyulmasını sağlamak, haksız iş ve finansal kazançlar sağlamamak,
- Üretim gerçekleştirme sürecinde insana, doğaya ve tüm canlılara saygı çerçevesinde ve çevre sağlığı bilinci ile hareket etmek Üretim ve paketleme süreçleri sonunda, yersularında, yer altı su kaynaklarında, kıyı ve iç kesimlerde kirlenmeye sebep olmamak, kimyasal kullanımında çevresel kirlenmenin en az seviyede tutulmasını sağlamak için atık su arıtma sistemi kullanmak,
- Çalışmalar sırasında insan sağlığının korunması için gerekli noktalarda görsel ve yazılı ikaz levhaları, maske, eldiven ve koruyucu elbise kullanmak ve verilen eğitimlerle personeli bilinçlendirmek gerekli tüm önlemleri almak,
- Üretim ve servis hizmetlerimizde teknik ve teknolojik imkânlarımız, modern tesislerimiz, çalışma hassasiyetlerimiz, sürekli gelişimimiz ve kaliteli, güvenli ve risksiz ürün üretimimiz ile sektörümüzde lider ve örnek olmak olmaya devam etmek.
- Üretmiş olduğumuz ürünlerde ve proseslerde (mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel dış analizler ile) iyi kalitenin yanı sıra “güvenli ürün” ve “özgün ürün” üretimini garanti etmek,
- Sürekli eğitim, gelişim, iyileştirme için tüm çalışanlarımızın bir ekip ruhu içerisinde, dürüst, hoşgörülü, saygılı ve özverili çalışma ortamının hazırlanması,
- Gelişen teknolojiyi, yenilikleri ve değişimleri yakından takip ederek gelişime ayak uydurmak ve gerek üretim gerekse kalite sistemleri çerçevesinde daima lider konumda yer almak,
- Ürünlerimizi ulaştığımız tüm müşteriler ve tüketiciler için tercih edilen bir marka haline getirmek, müşteri şikayetlerini azaltarak markamızı ve kalitemizi uluslararası alanda daha çok tanıtmak ve yer edindirmek.
- Hammadde kabulünden son ürün sevkiyatına kadar olan tüm süreçlerde ilgili ulusal ve uluslararası güncel mevzuat, tebliğ ve/veya kanunlara, Kalite ve Gıda Güvenliği Standartlarına, iyi üretim koşullarına, sağlık kurallarına, gıda savunması ve otantisiteye uygun ürün üretmek,
- Çalışanlarımızın; Kalite, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gereklilikleri hakkında bilinçlenmelerini eğitimler ile sağlamak ve bu bilinçle sistemin geliştirilmesi için katkıda bulunmalarını teşvik edip tesisimizde Gıda Güvenliği ve kalite Kültürü hedeflerine ulaşmak, Gıda güvenliği ve kalite kültürünü sürekli geliştirmek.
- Tüm üretim aşamalarında; OIC/SMIIC1 standardına, Türk Gıda Kodeksine, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemimize, İslam Fıkıhına ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmek, Tedarikçilerimizden tüketicilerimize kadar karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemeyi ve yönetmeyi; uygulamaların kontrolünü ve sürekliliğini sağlamayı, Çalışanlarımıza helal eğitimleri vererek yetkinliklerini artırmayı, iyileştirme çalışmalarına etkin katılımlarını sağlamaktır.

06.03.2024
GENEL MÜDÜR
ALİ ÖNÖZ