

KALİTE, HELAL VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

- *Sektörümüzde lider olabilmek adına hijyen ve sanitasyonu esas alarak kaliteli, güvenli ve sağlıklı ürünler üreterek, bu ürünleri en ekonomik seviyede pazarlamak, müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerini karşılayabilmek için her alanda sürekli iyileştirme yaparak müşteri memnuniyetini sağlamak,*
- *Personelimizin gıda güvenliği kültürü bilincini ve eğitimini ön planda tutarak gıda hijyenini en üst seviyeye çıkarmak,*
- *Hammadde temininden, nihai ürünün müşteriye sunumuna kadar her aşamada her türlü taklit-taşıştıen kaçınılarak otansiteye sebebiyet vermemek,*
- *Malzeme kabulünden satış noktasına kadar olan tüm süreçte gıda savunmasına yönelik riskler değerlendirilip, önleyici tedbirlerin alınması, erişilebilirliğin sınırlandırılması sağlamak*
- *Yasal mevzuatlar çerçevesinde çalışmak kuruluşumuzun KALİTE, HELAL ve GIDA GÜVENLİĞİ politikasıdır.*
- *Üst yönetici yukarıda söz konusu olan durumları taahhüt eder.*
- *Kalite, Gıda Güvenliği, Helal ve Gıda Hijyeni odaklı çalışmayı,*
- *Personelimizi eğiterek Kalite, Helal Gıda ve Gıda Güvenliği konusundaki bilincini sürekli geliştirmeyi,*
- *Müşteri isteklerine, İslami Kurallar ve Türk Gıda Kodeksine uygun güvenli ürünler üretmeyi,*
- *Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Gereklilikler ve Kalite Yönetim Sistemi Standartlarına uygunluğu sağlamak ve sistemimizin etkinliğini sürekli iyileştirmeyi taaahhüt ederim.*

▪ FABRİKA DİREKTÖRÜ
01.08.2023