



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Doküman No: KP.01
İlk Yayın Tarihi: 02.01.2019
Revizyon Tarihi/No: -/00
Sayfa: 1/1

Gıda sektöründe faaliyet gösteren kuruluşumuzun yönetimi olarak, çalışmalarına yön vermesi, tüm iş ortaklarımızın aynı bakış açısı ile üretim yapması için; gıda güvenliğinin sağlanması, insan ve çevre sağlığının korunması konularında aşağıda verilen ilkeleri politika olarak benimser ve taahhüt ederiz;

- Tüm faaliyetlerde HELAL ve BRC 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 görevlerinin 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 eksiksiz hizmet, sürekli gelişim ilkesi ile çalışmak, ürün özellikleri ile ilgili güvenliği etkileyen ve yasalılığı ile ilgili herhangi bir sorun olması durumunda gerekli aksiyonları almak ve/veya müşterilere en kısa sürede bilgi vermek,
- Müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve ziyaretçilerin, alt yüklenicilerin sağlığını ve güvenliğini temin etme sorumluluğuna sahip olmak, bulaşıcı hastalık risklerini ortadan kaldırmak için üretimde çalışan bütün personelin periyodik muayenelerini yaptırmak, bilinen veya şüphelenilen hastalık taşıyan ya da yakalanan, tüketici güvenlik tehlikesine sebep olacak personelin üretim veya depolama alanlarına girişini engellemek 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 bilinçli şekilde eksiksiz takiplerinin 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, yer altı ve diğer tüm su kaynaklarında ve çevrede kirlenmeye sebep olmamak.
- Çalışmalar sırasında insan sağlığının korunması için gerekli noktalarda görsel ve yazılı ikaz levhaları, maske, eldiven ve kişisel koruyucu donanımlarının kullanılmasını sağlamak, gerekli tüm önlemleri almak ve verilen eğitimlerle personeli bilinçlendirmek,
- Üretim ve servis hizmetlerimizde teknik ve teknolojik imkanlarımız, modern tesislerimiz, çalışma hassasiyetlerimiz, sürekli gelişimimiz ve kaliteli, güvenli ve risksiz ürün üretimimiz ile sektörümüzde lider ve örnek olmak, bu durumu sürekli kılmak,
- Üretmiş olduğumuz ürünlerde ve proseslerde gerekli tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizlerin iç ve dış kaynaklı kontrolü ile iyi kalitenin yanı sıra "güvenli 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,
- Tüm bu maddelerin uygulanabilmesi için gerekli asgari işgücü ve finansı sağlamak.

Hazırlayan
GGEL

A. Akel

Onaylayan
ADNAN MOHAMMED BEDER