GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE 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 FSSC 22000 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 yasallığı ile ilgili herhangi bir sorun olması durumunda müşterilere en kısa sürede bilgi vermek.**
- **Müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve ziyaretçilerin, alt yüklenicilerin sağlığı ve güvenliğini temin etmek sorumluluğa sahip olmak, bulaşıcı hastalık risklerini ortadan kaldırmak için; üretimde çalışan bütün personellerinin periyodik muayenelerini yaptırmak, Bilinen veya şüphelenilen hastalık taşıyan yada 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 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 olmaya devam etmek. Ürünlerimizi ulaştığımız tüm müşteriler ve tüketiciler için tercih edilen bir marka haline getirmek**
- **Üretmiş olduğumuz ürünlerde ve proseslerde (mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel dış analizler 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**
- **Malzeme 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 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.**