



GIDA GÜVENLİĞİ, HELAL GIDA ve KALİTE KÜLTÜRÜ POLİTİKASI

Kuruluşumuz; **ISO 9001, FSSC 22000 ve Helal Gıda** standartları ile yürürlükteki tüm yasal ve ilgili şartlara uygun olarak **güvenli, helal ve kaliteli gıda üretmeyi**, müşteri ihtiyaç ve beklentilerini esas alarak **ulusal ve uluslararası pazarlarda müşteri memnuniyetini artırmayı** temel ilke olarak benimser.

Üretimden tüketime kadar tüm süreçlerde; **risk temelli düşünce yaklaşımıyla** gıda güvenliği ve kalite risklerini kontrol altına almayı, proseslerin etkinliğini artırmayı, ürün ve hizmet uygunluğunu sağlamayı ve **sürekli iyileştirme kültürünü** yaygınlaştırmayı taahhüt ederiz.

Bu doğrultuda; gıda kaybı ve israfının önlenmesi, çevreye duyarlı üretim, atıkların etkin yönetimi, gelişen teknolojilerin takip edilerek sistemimize entegre edilmesi ve iklim değişikliğinin etkilerinin azaltılmasına katkı sağlanması kuruluşumuzun kalite ve gıda güvenliği hedeflerinin ayrılmaz bir parçasıdır. Tedarikçi seçiminden başlayarak tüm tedarik zinciri süreçleri bu anlayışla yönetilmektedir.

Kuruluşumuz; **yetkinlik, farkındalık ve çalışan katılımını** esas almakta, gıda güvenliği, helal gıda ve kalite hedeflerine ulaşılabilmesi için gerekli kaynakları sağlamaktadır. Çalışanlarımıza işe girişte ve yıllık eğitim planları kapsamında düzenli eğitimler verilmekte, kalite ve gıda güvenliği kültürünün benimsenmesi desteklenmektedir.

Müşteri geri bildirimleri, proses performansları, iç ve dış denetim sonuçları düzenli olarak izlenmekte; yönetimin gözden geçirmesi toplantılarında değerlendirilerek **müşteri memnuniyetinin artırılması ve sistem performansının sürekli iyileştirilmesi** sağlanmaktadır.

Genel Müdür