

	KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	Doküman No	P.PS-01
		Yayın Tarihi	26.11.2021
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	15.01.2023

Gıda sektöründe öncü faaliyet gösteren işletmemiz, Kalite ve Gıda Güvenliği çalışmalarına yön vermek ve insan sağlığının korunması için tüm üreticilerimizin bizimle aynı bakış açısı ile üretim yapması adına gıda güvenliğinin ve çevre sağlığının korunması konularında aşağıda verilen ilkeleri politika olarak benimser, uygulandığını ve devamlılığını ve gıda güvenliği kültürünü geliştirerek sürekli iyileştirmeyi taahhüt eder.

- Tüm faaliyetlerde ‘Gıda Kalite ve Güvenliği Standartları’ gerekliliklerine uymak ve müşterilerden gelen özel talepleri dikkate almak,
- Üretim proseslerinde hammadde temininden, ürünün sevkiyatına kadar tüm işlem basamaklarında gıda güvenliğini muhafaza etmek üzere tehlike analizleri ve risk analizleri ile belirlenmiş olan tüm kontrol noktalarının eksiksiz takiplerinin yapılmasını sağlamak, otokontrol sistemi kurmak, belirlenen noktalardaki kontrol yöntemlerini periyodik olarak değerlendirmek ve doğrulamak,
- Alınabilecek bütün hijyen önlemlerini alarak mümkün olan en yüksek ve güvenilir kaliteyi korumak ve bu doğrultuda kalitemizin sürdürülebilmesi için tüm gelişim ve değişimleri takip ederek uygulamak; bünyemizde sürekli iyileştirme sağlamak,
- Titizlikle takip ettiğimiz hijyenik çalışma ve üretim ortamı koşullarını koruyabilmek için üretimle ve ürün ile temas halinde olan tüm çalışanlarımızın görevlerinin bilincinde olmasını sağlamak adına Kişisel Hijyen ve Üretim Hijyeni konularında sürekli eğitimler vermek,
- Ülkemizin yasal olarak belirlemiş olduğu kurallar çerçevesinde genel çalışma ortamı oluşturmak, İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymak,
- Tüm işletmemizde insan sağlığının korunması için gerekli noktalarda görsel ve yazılı ikaz levhaları, maske, eldiven ve koruyucu elbise kullanmak ve verilen eğitimlerle personeli bilinçlendirmek adına gerekli tüm önlemleri almak,
- Üretim ve hizmet proseslerinde ülkemizde ve satış yapılacak ülkelerdeki, Mevzuat ve Yönetmeliklerle çerçevesi belirlenmiş kurallara uymak ve müşteri şartlarını dikkate alarak; Ürün güvenliğini etkileyen ve piyasaya arzını durdurabilecek herhangi bir durumda tüketicilerimize en kısa sürede bilgi vermek,
- Müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve ziyaretçilerin, alt yüklenicilerin sağlığı ve güvenliği sorumluluğuyla; tüm çalışanlarımızın periyodik muayenelerini yaptırmak, bilinen veya şüphelenilen hastalık taşıyan ya da yakalanan, tüketici güvenlik tehlikesine sebep olacak çalışanların üretim veya depolama alanlarına girişlerini yasaklamak ve konu ile ilgili sıkı takipleri yapmak,
- Tüm işletme genelinde 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 ile kaliteli, güvenli ve risksiz ürün üretimimiz sayesinde sektörümüzde lider ve örnek olmaya devam etmek,
- Gelişime ayak uydurmak ve gerek üretim gerekse kalite sistemleri çerçevesinde daima lider konumda yer almak,
- Üretmiş olduğumuz ürünlerde ve proseslerde Akredite Dış Laboratuvarlarda yaptırdığımız mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler ile kalitenin yanı sıra “güvenli ürün” üretimini garanti etmek,
- Sürekli gelişim ilkesi ile çalışarak tüketicilerimizin memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak, zamanında ve eksiksiz hizmet sunmak,
- Sürekli eğitim, gelişim, iyileştirme için tüm çalışanlarımızın bir ekip ruhu içerisinde, dürüst, hoşgörülü, saygılı ve özverili çalışabilmesi için uygun çalışma ortamı hazırlamak,
- Ürünlerimizi ulaştırdığımız tüm tüketicilerimiz için tercih edilen bir marka haline getirmek,

GENEL MÜDÜR

	FOOD QUALITY AND SAFETY POLICY	Document number:	P.PS-01
		Release date:	26.11.2021
		Revision number:	01
		Revision date:	15.01.2023

Our company, which operates as a pioneer in the food sector, adopts the following principles as a policy on the protection of food safety and environmental health in order to direct Food Quality and Safety studies and to ensure that all our producers produce with the same perspective as us in order to protect human health, and undertakes to implement and maintain the following principles as a policy.

- To comply with the requirements of 'Food Quality and Safety Standards' in all activities and to take into account special requests from customers,
- To ensure that all control points determined by hazard analysis and risk analysis are followed up completely in order to maintain food safety in all process steps from raw material procurement to product shipment in production processes, to establish a self-control system, to periodically evaluate and verify the control methods at the determined points,
- To maintain the highest and most reliable quality possible by taking all possible hygiene measures and to follow and implement all developments and changes in order to maintain our quality in this direction; to ensure continuous improvement within our organization,
- To provide continuous trainings on Personal Hygiene and Production Hygiene in order to ensure that all our employees who are in contact with production and products are aware of their duties in order to maintain the hygienic working and production environment conditions that we meticulously follow,
- To create a general working environment within the framework of the rules legally determined by to use visual and written warning signs, masks, gloves and protective clothing at the necessary points for the protection of human health in all our businesses and to take all necessary measures to raise awareness of the personnel with the trainings provided, country, to comply with occupational health and safety rules,
- To comply with the rules framed by the Legislation and Regulations in our country and in the countries to be sold in our country and in the countries to be sold in production and service processes, and taking into account customer conditions;
- To inform our consumers as soon as possible in any situation that affects product safety and may stop its supply to the market,
- With the responsibility for the health and safety of our customers, employees and visitors, subcontractors; to have periodic examinations of all our employees, to prohibit the entry of employees who carry known or suspected diseases or who have been caught, who may cause consumer safety hazards, to production or storage areas and to follow up definitely on the subject,
- Acting with respect for human beings, nature and all living creatures and environmental health awareness throughout the entire enterprise,
- To continue to be a leader and an example in our sector thanks to our technical and technological facilities, modern facilities, working sensitivities, continuous development and quality, safe and risk-free product production in our production and service services,
- Keeping pace with development and always taking a leading position in both production and quality systems,
- To guarantee the production of "safe products" as well as quality with the microbiological, chemical and physical analyzes we carry out in Accredited External Laboratories in the products and processes we produce,
- To maximize the satisfaction of our consumers by working with the principle of continuous improvement and to provide timely and complete service,
- To prepare a suitable working environment for all our employees to work honestly, tolerant, respectful and devotedly in a team spirit for continuous training, development and improvement,
- To make our products a preferred brand for all consumers we deliver our products to,

GENERAL MANAGER