

Kuruluşumuzda uygulanmakta olan ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında Gıda Güvenliği Politikamız;

- ISO 22000:2018 GGYS' ni yasal, mevzuat, müşteri ve kuruluş şartlarına uygun olarak sürekli iyileştirmek ve sürdürülebilir bir "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" kurmak ve uygulamak;
- Uygulanabilir yasal, yönetmelik, gıda kodeksi ve standartlara uygun kaliteli ve hijyenik, temel beslenme ilkelerini sağlayan, düzenli, denetimli ve sağlıklı ürünler üreten bir kuruluş olmayı sürdürmek;
- Tanımlanmış ve ölçülebilir kalite kriterlerine uygun, fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik açıdan herhangi bir bulaşma olmamış, insan sağlığını tehlikeye sokmayacak doğal, sağlıklı, müşteri talep ve beklentilerine uygun ürünlerin üretilmesini ve müşteriye sunulmasını sağlamak;
- İyi üretim, iyi hijyen uygulamaları ve uygun çevre şartlarını sağlamak;
- Girdi prosesinden son ürüne kadar ürün özgünlüğünün korunmasını sağlamak;
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini ve etkinliğini artırmak. Yasal ve düzenleyici şartlara uygunluğunu sağlamak, sektördeki öncülüğümüzü devam ettirmek;
- Her kademedede eğitimli ve bilinçli personel yaklaşımını benimsemek ve uygulamak, personelin bilgi ve beceri düzeylerinin artırılması yönünde sürekli eğitim faaliyetlerinde bulunmak;
- Teknolojik gelişmeleri takip etmek suretiyle işletme verimliliğini sürekli artırmak;
- Ürünlerimizi tüm aşamalarında Helal Kılavuzu, Gıda Güvenliği Yönetim Sistem Standardı, Türk Gıda Kodeksi, ulusal ve uluslararası mevzuat, standart ve şartname gerekliliklerine uygun üretmeyi,
- Helal üretim koşullarına uygun, hijyenik şartlarda, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretim gerçekleştirmeyi,
- Tedarikçilerimizden tüketicilerimize kadar geçen tüm süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemeyi ve yönetmeyi; uygulamaların kontrolünü ve sürekliliğini sağlamayı,
- Çalışanlarımıza helal eğitimleri vererek yetkinliklerini artırmayı, iyileştirme çalışmalarına etkin katılımlarını sağlamayı,
- Gıda Güvenliği Sistemimiz çerçevesinde, son teknoloji ile donatılmış tesisimizde uzman personelimiz tarafından; hammadde temininden başlayarak, hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında ve noktasında tehlike analizleri yapılır, gerekli yerlerde kritik kontrol noktaları belirlenip, bu noktalarda ortaya çıkabilecek herhangi bir problem henüz oluşmadan önlenir, sistemin sürdürülebilirliği ve uluslararası kalite standartlarına uygun, güvenilir gıdalar üretilmesi sağlanır.
- GGYS uluslararası standartlara, çağın gerekliliklerine, teknolojik gelişmelere ve müşterilerin talep ve beklentilerine göre sürekli iyileştirmeyi sağlamaktır;