

GIDA GÜVENLİĞİ;

- ❖ Tanımlanmış ve ölçülebilir kalite kriterlerine uygun; fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik açıdan herhangi bir bulaşma olmamış, insan sağlığını tehlikeye sokacak hiçbir madde içermeyen, müşteri talep ve beklentilerine uygun ürün üretilmesini ve müşterilere sunulmasını sağlamak,
- ❖ Çalışanlarımızın Entegre Yönetim Sistemi gereklilikleri hakkında bilinçlenmelerini eğitimler ile sağlamak ve bu bilinçle sistemin geliştirilmesi için katkıda bulunmalarını teşvik etmek,
- ❖ Üretimin uygun şartlarda yapılabilmesi için gerekli optimum şartları sağlamak,
- ❖ Entegre Yönetim Sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini ve etkinliğinin artırılmasını, yasal ve düzenleyici şartlara uygunluğunu sağlamak,
- ❖ Sektördeki öncülüğümüzü devam ettirmek,
- ❖ Teknolojik gelişmeleri takip ederek işletme verimliliğini sürekli geliştirmek,
- ❖ Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yer alan tedarikçi, müşteri ve ilgili birimlerin etkili iletişim kurmasını ve sürdürmesini sağlamaktır.

Genel Müdür
Aydın TÜRE

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR