

KALİTE POLİTİKASI

Modern işletmecilik idealimiz olup, faaliyetlerimizin her safhasında ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, FSSC 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardına ve mevzualara uygun kaliteli, güvenli ve güvenle tüketeyeğimiz ürünü üretmek temel şarttır.

Eğitimli personelimiz ile birlikte insan sağlığını ön planda tutarak %100 güvenli ve hijyenik şartlarda sistematik, disiplinli, detaylı ve ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, FSSC 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini sürekli geliştirerek %100 müşteri memnuniyetini sağlamaktır.

Amacımız;
ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, 22000:2018 Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi ve BRC Sistemini uygulayarak, kalite ve gıda güvenlik hedeflerini gözden geçirerek, eğitim çalışmalarına önem vererek, sürekli gelişmek, sektöründe lider olmaktır.

KALEM KULLANIM POLİTİKASI

Üretim tesislerimizde kalemde gelebilecek fiziksel kontaminasyon riskini elimine etmek için tek parça, şeffaf olmayan, akmayan kalem kullanılacağını taahhüt ederiz.

RENKLİ YARA BANTI KULLANIM POLİTİKASI

Herhangi bir yaralanma durumunda yaranın büyüklüğüne göre sağlık kuruluşuna sevk veya gerekli görülürse renkli yara bandının bölüm sorumlusu kontrolü altında personel tarafından kullanılması sağlanır ve işletme çıkışında bölüm sorumlusuna gösterilerek mevcudiyeti onaylatılır.

FİZİKSEL GÖRÜNÜŞ VE TAKI POLİTİKASI

Üretim alanlarına (açıkta ürün bulunan yerlere) önlüksüz, galoşsuz ve kepsiz-bonesiz girilmesine izin verilmez. Önlükler temiz ve bone-kepler saçları tamamen kapatacak şekilde kullanılmalıdır. Önlüklerin temizliğinin kontrolü firmamızın sorumluluğundadır. Üretim alanlarında çalışırken hiçbir takı kullanılamaz, makyajlı personel çalışamaz.

HİJYEN POLİTİKASI

Her zaman temiz-sağlıklı ve güvenli ürünleri; bilgi ve tecrübelerimizi kullanarak, tüm kaynaklarımızı seferber ederek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kirlilik yönünden bulaşma olmamış gıdaları, müşterilerimize garanti etmektedir.

HASTALIK POLİTİKASI

Önemli bir sağlık problemi olan personel sağlık kurumuna gönderilir. Gerek görüldüğü takdirde iyileşinceye kadar üretim alanlarına sokulmaz.

CAM VE TAHTA POLİTİKASI

Üretim alanımızda tahta ve cam ekipman kullanılması yasaktır. Bütün camlar film kaplıdır ve aydınlatıcılar koruyuculudur. Sadece servis bölümünde cam ve porselen ekipmanlar kullanılmasına izin verilir.

YABANCI MADDE POLİTİKASI

Üretim alanlarımızda, fiziksel bulaşmalara sebep olabilecek yabancı maddelerin önlenmesi için, cam, kırılabilir plastik malzemeler, ahşap, tel malzemeler kullanımdan kaldırılmıştır. Mevcut olan cam ve kırılabilir plastik malzemeler, metal ekipmanlar koruma altına alınmıştır. Kullanılması zorunlu olduğu durumlarda özel falçatılar, bıçaklar kullanılır ve düzenli olarak kontrolden geçirilir.

SİGARA İÇME VE YEMEK POLİTİKASI

Üretim alanları içerisinde sigara içmek ve yemek yemek yasaktır. Uyarı levhaları asılmak suretiyle ziyaretçilerin de bu kurala uymaları sağlanır. Sadece ofisler ve belirlenen bölgelerde sigara içmek ve yemek yemek serbesttir. Üretim alanında ceplerde sigara paketi, çakmak, kibrit ve yiyecek maddesi taşınmasına izin verilmez.