GIDA GÜVENLİĞİ ve HELAL GIDA ÜRETİM POLİTİKASI

01.09.2025

- Müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerini karşılayabilen Kaliteli, Hijyenik, Sağlıklı ve Güvenli ürün üretmek,
- Yönetim Sistemleri şartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek,
- İslami kuralları yerine getirerek OIC/SMIIC 1:2019 Helal Gıda standartlarında belirtilen gerekliliklere uygun Helal, kaliteli ve güvenli ürünler üretmek,
- İslam Fıkhına ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ürünler üretmek,
- İslami kurallara uyan tedarikçiler ile anlaşmalar yaparak helal olan hammaddeleri satın almayı sağlamak,
- Müşteri memnuniyetini sağlamak,
- Mevzuat şartlarına uygun ürün üretmek,
- Tüm çalışanlarımızı kalite, helal ve gıda güvenliği konularında eğiterek, hataları minimuma indirerek, son ürün mükemmelliği sağlamak,
- Helal, Gıda güvenliği ve kalite kültürünü sürekli iyileştirmek,
- Hammadde temininden, nihai ürünün müşteriye sunumuna kadar; her aşamada her türlü taklit-tağşişten kaçınılarak otantisiteye sebebiyet vermemek,
- Malzeme kabulünden satış noktasına kadar olan tüm süreçte gıda savunmasına ilişkin riskleri değerlendirip, önleyici tedbirlerin alınması, erişilebilirliğin sınırlandırılmasını sağlamak,
- Gıda üretim, işleme, depolama ve dağıtım süreçlerinde kayıplara neden olabilecek tüm riskleri belirleyerek önleyici tedbirler almak.

YÖNETİM KURULU

MEHMET YAĞCI

HALİL ASLAN YAĞCI