

***GIDA GÜVENLİĞİ, KALİTE VE HELAL POLİTİKASI***

*BETAV olarak misyon, vizyon ve değerlerimiz doğrultusunda gıda güvenliği, kalite ve helal politikamız;*

*Sektörümüzde gelişmeleri sürekli takip ederek ve kendimizi yenileyerek öncü kuruluş olmak,*

*ISO 9001:2015,FSSC 22000, IFS Gıda ve OIC/SMIIC 1 standartlarının öngördüğü yöntemlerle, kuruluşumuzun amaç ve kapsamına uygun olarak,*

*Ulusal - uluslararası mevzuat ve müşterilerimizin talep ettiği ürünleri*

*mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal spesifikasyonlara uygun üretmek,*

*Ürünlerimizin sağlıklı ve kaliteli girdilerle, hijyenik koşullarda ve helal gıdaya uygun olarak üretilmesini, depolanmasını ve sevkini sağlamak,*

*Çalışan memnuniyetini sağlayarak etkin takım çalışmasını benimsemek, eğitimli, yetkin personel istihdam etmek, yasalara, helal gıda ve etik değerlere harfiyen uymak,*

*Yeterlilik/sorumluluk/risk temelli yaklaşım/İslami hassasiyet/İslami değerlere bağlılık, Gıda Güvenlik kültürü ilkelerini tüm etkinliklerimizde temel alarak teşvik etmek ve özellikle bilim, teknoloji ve iyi uygulama gelişmelerini göz önünde bulundurmak,*

*Her faaliyet alanında Yetki ve Sorumlulukları Tüm Çalışanlara duyurmak,*

*Değişiklikler planlandığında ve uygulandığında Gıda güvenlik sisteminin bütünlüğünü muhafaza etmek,*

*Kontrollerin zamanında ve etkin yapıldığını ve dokümantasyonun güncelliğini doğrulamak,*

*Çalışanlar için uygun eğitim ve gözetime yer verilmesini güvence altına almak,*

*Takım ruhu içerisinde kalite, gıda güvenliği ve helal gıda bilincini tüm birimlere yaymak, müşterilerimizin görüş ve önerileri ile kendimizi sürekli geliştirerek, müşterilerimize sağlıklı ve kaliteli ürünler sunmak,*

*“Koşulsuz Müşteri Memnuniyetini“ sağlamak,*

*Firma içerisinde etkin iletişim kanalları oluşturarak güvenli ürün üretilmesini sağlamak,*

*Yüksek seviyede tüketici güvenliği ve müşteri memnuniyeti sağlamak,*

*Müşteri ve yasal mercilerden geri dönüşleri en kısa sürede yanıtlamak, bunları çalışanlarla paylaşarak uygunsuz geri dönüşlerin tekrarını önlemek,*

*Üretimin her aşamasında ve son ürünün müşteriye kadar uzanan sürecinde izlenebilirliği tam olarak sağlamak,*

*Çalışanlarımıza, planlarımız doğrultusunda eğitim vermek,*

*Tedarik zincirinin her halkasında, insan sağlığını ön planda tutarak ürün güvenliğini korumak,*

*Yönetim ve tüm çalışanlar olarak belirlediğimiz bu hedeflere, üreticilerimiz ve tedarikçilerimizle birlikte büyüyerek, kârlılığımızı ve verimliliğimizi artırarak, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, IFS Gıda ve OIC/SMIIC 1 Helal Gıda için genel kuralları gözden geçirmek ve sistemin sürekli iyileştirilmesini sağlamak*

*Güvenli gıda üretimini ve tüketici ihtiyaç ve beklentilerini tam olarak karşılamayı temel ilke edinerek, hammadde kabulü ile birlikte ürünün tüketileceği ana kadar güvenli ve yasalara uygun ürünler üreten bir marka olmaktır.*

*GENEL MÜDÜR*