

**ENTEĞRE YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKAMIZ
(KALİTE, GIDA GÜVENLİĞİ, HELAL GIDA VE ENERJİ)**

Müşterilerimizin Talep Ettiği Ürünleri Ulusal – Satış Yapılan Ülke Mevzuatı Ve Mikrobiyolojik, Fiziksel Ve Kimyasal Spesifikasyonlara Uygun Üretmek, Ürünlerimizin Taklit, Tağşiş İçermeyen Sağlıklı Ve Kaliteli Girdilerle, Hijyenik Koşullarda Üretilmesini, Depolanmasını Ve Sevkinin Sağlamak,

Firmamızın her kademesinde gıda güvenliği ve kalite kültürü oluşturmak, farkındalığı arttırmak için ilgili faaliyetleri uygulamak, sürdürmek ve iyileştirmek,

Üretimin her adımında gıda savunmasına yönelik önlemler almak, uygulamak ve sürdürmek,

Tüm hammadde ve yardımcı malzemeleri kontrollü teslim alarak gıda sahtekârlığına yönelik önleme çalışmalarını arttırmak, uygulamak ve sürekli iyileştirmek,

Tüketici İhtiyaç Ve Beklentilerini Tam Olarak Karşılama, Sağlığa Uygun Ve Kaliteli Ürünler Sunmak,

Yabancı madde bulaşığına yönelik tedbirler almak, uygulamak ve takip etmek,

Fabrika İçerisinde Etkin İletişim Kanalları Oluşturmak, Tedarik Zincirinin Her Halkasında, İnsan Sağlığını Ve Çevreyi Ön Planda Tutarak Ürün Güvenliğini Sağlamak,

Entegre Yönetim Sistemini Kurumumuzun Tüm Seviyelerinde Açıklamak, Uygulamak, Devam Ettirmek Ve Sistemi Sürekli Uygunluk İçin Gözden Geçirmek, Uygunsuz Geri Dönüşlerin Tekrarını Önlemek, Sistemi Sürekli İyileştirmek,

Yeterlilik/Sorumluluk/Risk Temelli Yaklaşım/İslami Hassasiyet/İslami Değerlere Bağlılık/Enerji Tüketimini Azaltmak/Yenilenebilir Enerji Kullanımını Artırmak/ İlkelerini Tüm Etkinliklerimizde Temel Almak,

Faaliyetlerimizde Yer Alan Tüm Personelin Teknik Olarak Yeterli Ve Etik Olarak İslami İş Ahlakına Sadık Olmasını Sağlamak, İbadet Özgürlüğünü Sağlamak, Tüm Personele Manevi Olarak Yeterli Bir Ortam Sağlamak,

İsraf Ve Sürdürülebilirlik İçin;

Doğaya Saygılı Ve Sürdürülebilir Bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Taahhüdünün Bir Parçası, Gıda Kaybı Ve Gıda İsrafının Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Göz Ardı Edilemeyecek Unsuru Olduğunun Farkında Olarak,

- Ana Hammadde Olan Pancarın Minimum Kayıpla Maksimum Verimlilikle İşlenmesini Sağlamak,
- Üretim Sonunda Ortaya Çıkan; Farklı Amaçlar (Hayvan Yemi/Gıdası, Alkol, Gübre, Enerji Vb. Üretimi) İçin Kullanılması Planlanan Artmış Ürünleri Veya Yan Ürünleri Amacına Uygun Gereklilikleri Yerine Getirecek Şekilde Yönetmek,
- Hayvan Yemi Üretimi İçin Kullanılacak Küspenin Yasal Ve Gıda Güvenliği Gereklilikleri Çerçevesinde Uygun Koşullarda Satışını Sağlamak,
- Tedarik Zincirindeki (Üretim, İşleme, Depolama, Dağıtım vb Aşamalar) Sorunlar Sonucunda Gıda Da Tüketiciye Ulaşmadan Önce Meydana Gelen Gıda Kaybını Azaltmak,
- Bu Süreçleri İlgili Mevzuatlara Uygun Olarak Yönetmek, Güncellemek Ve Gıda Güvenliğini Olumsuz Etkilememesini Sağlamak,

- Çalışanlarımızla Gıda Kaybı Ve İsrafının Azaltılmasına Yönelik Eğitim Ve Farkındalık Çalışmaları Yapmak,

Ortak Bir Sosyo-Ekolojik İdealin Bir Parçası Olan Sürdürülebilirlik Süreci Kapsamında Doğal Ve Yenilenebilir Kaynaklardan Faydalanılarak;

- Kullanılan Ana Hammadde Olan Pancarı Doğal Yetiştirilme Alanı Olan Bölge Çiftçisinden Temin Ederek Bölge Eko Sistemi Ve Bölge Çiftçisinin Ekonomisi Desteklemek,
- Enerji Yönetim Sisteminin Kurulması İle Enerji Kullanım Miktarlarını Optimize Etmek İçin Çalışmalar Yapmak,
- Pancar Yıkama Ve Yüzdürme İçin Kullanılan Suyu Brükner(Durultma) Havuzunda Durultup, Çamuru Çöktürüldükten Sonra Tekrar Kapalı Devre Kullanarak Su Sarfiyatını Azaltmak,
- Verimli, İsrafın Azaltıldığı Ve Gıda Kaybının Minimum Seviyelerde Tutulduğu Proses Çalışmalarla Sürdürülebilirliği Desteklemek,

Çalışma Ortamını İş Sağlığı Ve Güvenliği Şartlarına Uygun Olarak Temin Etmek, Tehlikeleri Ortadan Kaldırmak Ve Tüm Riskleri Azaltmaya Yönelik Faaliyetleri Yürütmek,

Gıda Güvenliği İle İlgili Tüm Tedbirlerin Helal Gıdaya Uygun Olmasını Sağlamak, Oic/Smiic 1 Helal Gıda İçin Genel Kurallar, Iso:22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Cac/Rcp 1 Gıda Hijyeni Genel İlkeleri, Iso/Ts 22002 (Tüm Bölümler) Gıda Güvenliğinde Ön Koşul Programları Ve Sistem Tasarımı Ve Gerçekleştirilmesinin Temel Prensipleri Ve Genel Özellikleri Standartlarını Ve Mevzuat Gerekliliklerini Esas Alarak Gıda Güvenliği Ve Helal Uygunluğa Göre Üretim Yapmak,

Tüm Çalışanların Aktif Olarak Sisteme Katılımını, Enerji duyarlılığı, çevre, iş sağlığı, gıda güvenliği konusunda Herkese Uygun Eğitimleri, Herkesin Hijyen Koşullarına Uyması İçin Gerekli Olanakları Sağlamak,

Enerji performansının iyileştirilmesi için enerji verimli ürünler kullanmak, hizmetler satın almak, Enerji Ve Doğal Kaynakları Verimli Kullanmak, Tüm Süreçlerde Enerji Etkinliği ve Yoğunluğunu İçeren Enerji Performans Değerlerini Yükseltmek, Enerji ile İlgili Mevzuatı Takip Ederek Gereklilikleri Yerine Getirmek,

Çevre Performansını Arttırarak Çevreye Karşı Duyarlılık Göstermek, Uygunluk Yükümlülüklerini Yerine Getirmek,

Çalışan Memnuniyetini Sağlayarak Etkin Takım Çalışmasını Benimsemek, Eğitimli, Yetkin Personel İstihdam Etmek, Yasal Ve Etik Değerlere Harfiyen Uymak,

Yönetim Ve Çalışanlar Olarak Belirlediğimiz Hedeflere Entegre Yönetim Sistemi İlkelerini Benimseyerek Ulaşmaktır.

FABRİKA MÜDÜRÜ

14.04.2025