

KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

TURER SYNTHITE FOOD INGREDIENTS BITKİSEL URUNLERİ
A.S. Olarak Temel Politikamız;

- Baharat ve Uçucu yağ üretim teknolojisi kurallarına, ulusal, uluslararası standartlara ve yasal mevzuatlara uymak,
- Gıda güvenliği şartlarına uygun olarak otantisite ve alerjen riskleri bertaraf edip , hijyenik şartlarda üretim yapmak,
- Kalite ve gıda güvenliği hedeflerine göre sistem performansını gözden geçirerek düzeltici, önleyici ve iyileştirici faaliyetleri gerçekleştirmek,
- Müşteri isteklerini tespit etmek ve bu istekleri aşan kalite seviyesinde müşteri memnuniyeti sağlamak,
- Kaliteli ve güvenli gıda üretilmesinde insan gücünün bilincinde hareket etmek ve gıda güvenliği kültürünün gelişimini sağlamak için yıl boyu verilen eğitimlerle çalışanlarının memnuniyetini ve gelişimini idame etmek.
- Helal gıda ürünlerinin İslami Kurallar a uygun olarak üretilmesini sağlamak. Personellerimizde helal gıda kültürü oluşturmak ve politikanın benimsenmesini sağlamak.

Bu Amaçlar Doğrultusunda Görevimiz; Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi ve **BRC FOODS** Standartlarının Şartlarına Uymak Ve Etkinliğinin Sürekli İyileşmesini Sağlamaktır.

YÖNETİM KURULU BAŞKANI
ÖZER TÜRER
05.05.2024