

Teknolojik imkânlar ile donatılmış tesisimizde; malzeme kabulünden son ürün sevkiyatına kadar olan tüm süreçlerde ilgili ulusal ve uluslararası güncel mevzuat ve kanunlara, Gıda Güvenliği Standartlarına, müşteri şartlarına ve sağlık kurallarına uygun ürün üretmek,

Tüm girdi ve proseslerde gıda güvenliği ile ilgili risklerin tanımlanmasını, değerlendirilmesini ve kontrolünü sağlamak,

Hammaddeden son ürüne kadar kalite planına uygun üretim gerçekleştirmek,

İyi üretim ve iyi hijyen uygulamalarını, güvenli çalışma ortamını temin etmek,

Tedarikçi, müşteri ve ilgili birimlerimiz ile etkili iletişim kurarak ilgili tarafların beklentilerine özen göstermek,

Gıda Güvenliği Sistemlerimizin, işletme verimliliğimizin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini sağlamak ve etkinliğini artırmak,

Çalışanlarımızı, gıda güvenliği, kural ve faaliyetlerini anlamak ve yönetmek için uygun bir şekilde eğitmek, gıda güvenliği kültürünü oluşturmak,

Çalışanlarımızın memnuniyet ve bağlılığını artırmak,

Müşteri öneri ve şikayetlerini göz önünde bulundurarak sistemi devamlı güncellemek,

Arge çalışmalarını sürekli takip etmek,

Tüm çalışanların desteği ve katılımı ile sürekli iyileştirme anlayışımız doğrultusunda "Unlu Mamül" üretiminde ulusal ve uluslararası alanda örnek kuruluş olmaktır.

**Taha DİNÇ**  
**Operasyon Sorumlusu**  
**18.11.2021**

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
BÖLÜM SORUMLUSU MEHMET CENK DENGİZLİ	GIDA GÜVENLİK EKİP LİDERİ MEHMET CENK DENGİZLİ	OPERASYON SORUMLUSU TAHA DİNÇ