

	GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	TAŞ.PL.001 REV.02 TARİH:12.05.2021 SAYFA: 1/ 1
---	---------------------------	---

Çiğ kanatlı eti üretimi yapan kuruluşumuz, Codex Alimentarius başta olmak üzere yasal şartları ve diğer düzenleyici gereklilikleri sağlayacak şekilde hammadde alımı, üretim, depolama ve sevkiyat dahil faaliyetlerimizin her aşamasında;

- Müşterilerimizin istek ve görüşlerini her zaman göz önünde tutarak gıda zinciri içerisinde sağlıklı ve hijyenik ürünler üretmeyi ve kaliteli hizmet sunmayı,
- İnsan sağlığının ve çevrenin korunmasını sağlamayı,
- Üretimimizde yenilikçi olmayı ve sektörde bulunmayan yeni ürünleri piyasaya sunarak ürün ve hizmet kalitesini sürekli geliştirmeyi,
- Gıda Güvenliği gereklerinin sürekliliğinin sağlanması için faaliyetlerimizin her aşamasında etkili ve sürekli bir şekilde iç ve dış iletişimi kullanmayı,
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi yapı taşı olan, HACCP sisteminde yer alan kritik kontrol noktalarını sürekli ve etkin bir şekilde izleyerek kontrol altında tutmayı ve böylece müşterilerimize her zaman sağlıklı ve güvenli ürünler sunmayı,
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini sürekli geliştirmek için amaçlar koymayı ve bunları izlemeyi,
- Bu amaçlarla “Önce İnsan” ilkesi ile tüm çalışanlarımıza risk bazlı düşünmeye dayalı eğitimler vermeyi, hammadde alımından dağıtım aşamasına kadar kendi kontrolümüzde olan tüm faaliyetlerimizi, laboratuvar analizleri ve diğer faaliyetlerle düzenli ve etkili bir şekilde doğrularak Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi performansını izlemeyi ve sürekli geliştirmeyi,

Gıda Güvenliği Politikamız olarak benimser ve bu politikayı sürekli gözden geçirerek iyileştirmeyi taahhüt ederiz.

Tüm Taşkent Tavukçuluk çalışanları adına;



METE BOYACI
DİREKTÖR