

KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

TATLI ÇİKOLATA SAN. VE TİC. A.Ş olarak faaliyet gösterdiğimiz Çikolata ve Çikolata ürünleri üretimi, paketlenmesi ve sevkiyat aşamasında temel amacımız müşteri ve tüketici ihtiyaç ve beklentilerini karşılayacak, kaliteli ve güvenli ürünler üretmektir. Bu doğrultuda; tedarikçi aşamasından ürünlerin otantisite ve taklit-tağış risk analizi takibi yürütülerek, son tüketici ve/veya müşteriye ulaşana kadar tüm proseslerin en etkin şekilde yönetilmekte, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve BRC Gıda Güvenliği Standardı, Türk Gıda Kodeksi Yasal şartlarına ve ürünlerimizin tüketildiği ülkelerdeki yasal şart ve standartlar takip edilmekte ve gereklilikleri sağlanmaktadır.

Tüm teknolojik gelişmeleri takip ederek, çalışanlarımızın bilgi ve becerilerini geliştirmek için iletişim ve eğitimi ön planda tutarak, tüm proseslerde müşteri ve tüketici memnuniyetini artırmak için gereklilikleri yerine getirerek ve sürekli iyileştirme prensibini benimseyerek yasalara uyumlu, güvenli ve kaliteli ürünler üreteceğimizi taahhüt etmekteyiz.

POLİTİKAMIZIN TEMEL MADDELERİ

Gıda Güvenliğini ve Hijyen Gerekliliklerini Ön Planda Tutmak

- Firmamızda, ürünlerimizin gıdaya uygun tasarım göz önünde bulundurularak inşa edilmiş bir tesiste, gıdaya uygun malzemeler kullanılarak üretilmesi sağlanmaktadır. Kalite kriterlerine uygun, fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik açıdan herhangi bir bulaşma olmamış, insan sağlığını tehlikeye sokmayacak müşteri talep ve beklentilerine uygun ürünlerin üretilmesini ve müşteriye sunulmasını sağlamak için tüm aşamalarda ortaya çıkabilecek her türlü tehlike için kontrol tedbirleri geliştirilmiştir ve bu kontrol tedbirlerinin etkinliği eğitimli personel tarafından izlenmektedir. Personel, tesis cam, kesici alet, metal kontrolü ve ürün hijyen gereklilikleri sağlanmaktadır.



Otantisite ve Taklit-Tağış Risk Takibi Gerçekleştirmek

- Tüm Tedarikçilerimizin otantisite ile ilgili aldıkları önlemler ve son üründe olabilecek otantisite etkilerin değerlendirilmesi sağlanmaktadır. Bu bağlamda gıda otantisite, taklit-tağış risklerin sürekli takip edildiği bir sistemimiz kurulmuş ve aktif olarak işlenmesi sağlanmaktadır. Bu bağlamda ürünlerimizde taklit-tağış riski oluşturacak herhangi bir işlem olmadığını beyan ederiz.

Tedarikçi, Tüketici ve Müşteri Odaklı Çalışmak

- Firmamız, tüketici ve müşterilerimizin farklı ihtiyaçlarını, beklentilerini ve isteklerini karşılamakta; tüketici ve müşterilerin güvenini kazanarak memnuniyetini sağlamaktadır. Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yer alan tedarikçi, müşteri ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak ve sürdürülmesini sağlamaktadır.

Tüm Personelde Kalite ve Gıda Güvenliği Bilincini Sağlamak

- Firmamızda, tüm personel kalite ve gıda güvenliğinden sorumludur. Her personelin kalite ve gıda güvenliği konularındaki görev ve sorumlulukları görev tanımlamalarında belirlenmiştir. Personelde kalite ve gıda güvenliği bilincinin sağlanması için periyodik olarak eğitimler düzenlenmektedir.

Yönetim Sistemleri Gerekliliklerini Uygulamak ve Sistemleri İyileştirmek

- Hammadde alımdan müşterilere teslimata kadar tüm aşamalarda ve bağlantılı proseslerde kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklilikleri uygulanmakta ve iyileştirmeler için veriler toplanmaktadır. Gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini ve etkinliğini artırmak. Yasal ve düzenleyici şartlara uygunluğunu sağlamak için tüm proseslerin iyileştirilmesi için gerekli kaynaklar sağlanmakta, hedefler belirlenmekte ve hedeflere erişim takip edilmektedir.



FABRİKA MÜDÜRÜ

Ramazan YILMAZ

GENEL MÜDÜR

Gürkan Yasubuğa