



GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE KÜLTÜRÜ POLİTİKASI

Yasal şartlar çerçevesinde güvenli gıda üreterek ve ihtiyaç ve beklentileri dikkate alarak ulusal ve uluslararası pazarda müşteri memnuniyetini sağlamak temel ilkemizdir. Bu nedenle EF-PA HAZIR YEMEK GIDA TEM GÜV İNŞ SAN TİC VE LTD ŞTİ olarak üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda güçlü bir gıda güvenliği ve kalite kültürü oluşturmayı, etkinliğini sağlamayı ve sürekli iyileştirmeyi taahhüt ederiz.

Ulusal ve uluslararası pazarda alanında lider olmayı hedeflerken güvenli gıda üretmek, gıda kaybı ve israfını önlemek, çevreye duyarlı üretim yapmak, gelişen teknolojiyi takip ederek sistemimize entegre etmek, atıklarımızın yönetimini sağlamak, iklim değişikliğinin hafifletilmesine katkıda bulunmak gıda güvenliği ve kalite kültürümüzün en önemli unsurlarıdır. Bu amaçla kuruluşumuzda tedarikçi değerlendirmesinden başlayarak üretimden tüketime kadar tüm aşamalar aşağıda belirtilen hususlar çerçevesinde ele alınmaktadır.

Yasal şartlara ve uygulanabilir diğer şartlara uygun olarak müşteri memnuniyetini sağlamak ve güvenli gıda üretmek amacıyla EF-PA hazır yemek şirketi olarak, tüm birimlerimiz ve çalışanlarımız gıda güvenliği ve kalite hedeflerine ulaşmak için desteklenmekte ve bu kültürü benimsemeleri için gerekli kaynaklar sağlanmaktadır.

Tüm çalışanlarımıza işe başladıklarında oryantasyon programımız kapsamında ve yıllık eğitim planlarımıza göre düzenli olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü eğitimleri verilmekte, farkındalıklarının gelişmesi desteklenmektedir.

Açık ve etkili iletişim kanalları kurarak tüm çalışanlarımızın gıda güvenliği ve kalite kültürü konularında bilgi paylaşımı sağlanmaktadır. Çalışanlarımızın karşılaştıkları sorunları ve iyileştirme önerilerini değerlendirmek için görüş ve önerileri alınmaktadır.

Gıda güvenliği ve kalite performansımız sürekli olarak izlenmekte, ölçülmekte ve iyileştirilmektedir. Bu amaçla, müşteri geri bildirimlerini, iç ve dış denetimlerin sonuçlarını değerlendirilmek için düzenli olarak yönetim gözden geçirmesi yapılmaktadır. Elde edilen veriler doğrultusunda sürekli iyileştirme faaliyetleri planlanmakta ve uygulanmaktadır.

FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi v.6.0 şemasının içerdiği yöntemlerle, ilgili yasal şartlara uyarak firmamızın her kademesinde gıda güvenliği ve kalite kültürü etkin bir şekilde uygulanmakta, sürdürülmekte ve periyodik olarak gözden geçirilerek sürekli iyileşmesi sağlanmaktadır.

Genel Müdür

