

2.0 KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM POLİTİKASI

Dök. Kodu: GN-002 Rev. No: 0 Rev. Tarihi: 1.04.2024

Hafız Mustafa firmamız; ürettiği ürünler ile kaliteli ve güvenli ürün sunarak müşterilerimizin sağlığını korumayı, en yüksek hizmet kalitesini sağlamayı ve daima müşteri memnuniyeti prensibini temel ilke olarak benimsemiştir.

Üretimin tüm kademelerinden tüketiciye kadar uzanan süreçte, gıda güvenliği izlenebilirliğini tam olarak sağlamayı ve gerektiğinde ürün geri çağırma prosedürünü uygulanmaya almaktadır.

Gıda güvenliği yönetim sisteminde sürekli iyileştirilmesi, geliştirilmesini ve etkinliğini arttırmayı, her kademede eğitilmiş ve bilinçli personel yaklaşımını benimsemek ve uygulamak, personelin bilgi ve beceri düzeylerinin artırılması yönünde sürekli eğitim faaliyetleri düzenlenmektedir.

Hafız Mustafa Helal politikasının hedeflediği hususlar;

-İslam Fıkhiğine göre necis (pis) veya hijyen olmayan şartlarda üretim yapmamak ve bu niteliği taşıyan herhangi bir hammadde (katkı, ambalaj malzemesi, etiket vs.) kullanmamak

-Helal ürünleri üretirken İslam fıkhiğine fiilen uymak

-Gıda tüketiminde helal ve haramın kritik noktalarını belirleyerek, halkı bilgilendirmek,

-Helal ürünün reklamını yaparken veya ürün satışı yapılırken sürekli helal kuralları göz önünde bulundurmak

-Tüketicilere (iç ve dış müşterilere) helal ürün ve hizmetini sağlayarak yardımcı olma

Bu ilkeler doğrultusunda; nitelikli ve profesyonel personeliyle, müşteri isteklerine özen göstererek, standartlara uygun, yasal mevzuatlara uygun, sağlıklı ve hijyenik ortamlarda, Helal gıda koşullarına uygun güvenli ürün üretmeyi ve müşterilerine sunduğu kaliteli ve güvenli ürün ile Türkiye'nin örnek işletmesi olmayı kendisine amaç edinmiştir.

Bu amaca ulaşmak için; takım ruhu ile çalışarak tüm çalışanlarımızı bu doğrultuda yönlendirmek, tedarikçilerimizle bütünleşerek; sosyal sorumluluk standartlarını benimsemek ve sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda "Güvenli ve Kaliteli Gıdaya" ulaşmak iş ilkesi ve yaşam felsefesi olarak kabul edilmiştir.

Etkin bir kalite ve gıda güvenliği yönetimi için teknik bölümler dahil, tüm bölüm ve faaliyetlerde (üretim, bakım, dağıtım, girdi, müşteri, insan kaynaklarını) kapsayan sistem yaklaşımının benimsenerek kalite ve gıda güvenliği kültürünün sürekli iyileştirilmesi üst yönetim taahhüdü altındadır.

Genel Müdür
Ümit Yaşar Uzunal

