



GIDA GÜVENLİĞİ VE HELAL GIDA POLİTİKASI

ELKAS A.Ş. olarak büyükbaş ve küçükbaş kesimi gerçekleştiren tesisimizde, Büyükbaş ve küçükbaş kesimi kapsamında tüketici ihtiyaç ve beklentilerini; yasal gereklilikler, müşteri talepleri ve gıda güvenliği ve OIC/SMIIC 1 Helal gıda için genel kurallar gerekliliklerine uygun olarak karşılamayı, Uygun tedarikçilerimizin ortak iş birliği ile birlikte hammadde ve ambalaj tedariklerinden teslimata kadar olan süreci gıda güvenlik mevzuatları, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini, TS OIC/SMIIC 1: 2019 Helal Gıda İçin Genel Kuralları ve diğer yasal gereklilikleri en iyi şekilde yöneterek yasal uyumluluğu eksiksiz bir şekilde yerine getirmeyi sağlamayı, Kuruluşun amacına ve bağlamına uygun olarak, helal gıda ve gıda güvenliğini her zaman üst seviyede tutmayı, sektördeki teknolojik gelişmeleri takip etmeyi ve standartlara uygun olarak geliştirmeyi, Müşteri odağını ve memnuniyetini ön planda tutarak yasal ve etik kurallar çerçevesinde sağlıklı ürün sunmayı, Sürekli gelişim ve eğitim faaliyetleri ile personelin yetkinliğini arttırmayı ve bilinçlendirmeyi, İş yerimizi ve çevremizi her zaman temiz tutarak, doğayı korumayı ve çevre dostu olmayı, atıkları azaltmayı ve yeniden değerlendirilmesi yönünde çalışmalar yapmayı, Gıda güvenliği yönetim sistemimize uygun hedefler oluşturmayı ve bunları düzenli aralıklarla ölçüp, değerlendirip bu doğrultuda iyileştirme çalışmaları yapılmasını sağlamayı, Proses yaklaşımını ve risk tabanlı düşünmenin kullanımını teşvik etmeyi, Kurduğumuz ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 Helal Gıda İçin Genel Kurallar Sistemi ile güvenilir ve helal gıda üretiminde yetkinliği sağlamayı taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR