GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Begüm Referans Gıda San. ve Tic. A.Ş. olarak;

Sağladığımız tüm hizmetlerde; müşteri ihtiyaç ve beklentilerini karşılamayı, ulusal ve uluslararası mevzuat gerekliliklerine tam uyum sağlamayı, mevcut standartlarımızı entegre bir sistemle etkin şekilde yürütmeyi, sürekli geliştirilen süreçler ile güvenli ve sürdürülebilir ürün ve hizmet sunmayı temel ilkemiz olarak kabul ederiz.

Gıda güvenliği ve kaliteli hizmetin her aşamasını en üst düzeye çıkarmayı, sürekliliğini sağlamayı ve tek güvenilir firma haline gelmeyi, müşterilerimizle işbirliği yaparak talep ve beklentilerine çözüm ortağı olmayı amaçlıyoruz.

Stratejik yönümüz; müşteri odaklı, sürdürülebilir, yenilikçi ve sürekli gelişen bir organizasyon olmaktır.

Bu doğrultuda kuruluşumuz;

- *Tüm ulusal ve uluslararası **yasal ve mevzuat gerekliliklerine ve müşteri sözleşme ve şartnamelerine** uymayı,*
- ***Müşteri ihtiyaç ve beklentilerini** doğru anlayarak; **memnuniyet odaklı, hatasız ve zamanında hizmet** sunmayı,*
- *Kalite ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu **iç ve dış paydaşların geri bildirimleriyle** değerlendirmeyi,*
- ***İzlenebilirlik sistemlerini** etkin şekilde yöneterek ürünlerin her aşamada **geriye ve ileriye doğru takip edilebilirliğini** sağlamayı, gerektiğinde **hızlı ve etkin geri çağırma süreçlerini yürütmeyi,***
- *Tedarikçi seçim, değerlendirme ve izleme süreçlerini gıda güvenliği kriterlerine göre yöneterek **güvenli hammadde teminini** sağlamayı,*
- ***Tehlike analizine dayalı önleyici yaklaşımları (HACCP prensipleri)** etkin şekilde uygulamayı ve tehlikeleri kontrol altına almayı,*
- *Proaktif bir yaklaşımla, **riskleri etkin bir biçimde yönetmeyi** ve tüm iş süreçlerini **sürekli olarak iyileştirmeyi,***
- ***Süreç verimliliğini artıracak iyileştirmeleri** hayata geçirmeyi,*
- *Müşteri geri bildirimlerini, şikayetleri ve doğrulama faaliyetlerini **iyileştirme fırsatı** olarak değerlendirerek **sistem performansını sürekli geliştirmeyi**,*
- *Potansiyel risk ve fırsatları belirleyerek **hizmet kalitesini en üst düzeyde tutmayı**,*
- *Kuruluşumuzun her kademesinde **gıda güvenliği kültürünü** sürekli geliştirmeyi,*
- ***Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sağlamak ve sürekli iyileştirmek** için gerekli olan tüm **insan, altyapı ve çalışma ortamı kaynaklarını eksiksiz sağlamayı,***
- ***Çalışanlarımızın gıda güvenliği bilincini artırmak** amacıyla **düzenli eğitimler vermeyi, yetkinliklerini geliştirmeyi ve çalışan katılımını** teşvik etmeyi,*
- *Çalışanlarımızı kendi uzmanlık alanlarında **liderliklerini göstermeleri için teşvik etmeyi, gerekli kaynak ve desteği sağlamayı**,*
- ***Güvenli, hijyenik ve helal gıda üretimini** garanti altına almayı,*
- ***Acil durumlara hazırlıklı olmayı ve kriz yönetim** süreçlerini etkin şekilde yürütmeyi,*
- ***Risk temelli düşünme yaklaşımı** doğrultusunda süreçleri **sürekli izlemeyi, ölçmeyi ve iyileştirmeyi,***

taahhüt eder..

GENEL MÜDÜR

FERAY UZUNÇAYIR



KY.02.P/16.04.2026/Rev.00