



Time to Blossom
Canlanmak
Zamanı

KALİTE POLİTİKAMIZ

Bal Sektöründe faaliyet gösteren **YILMAZ GIDA**; Güvenli, yasal, kaliteli ürün üretmek, kalite standardını korumak, geliştirmek *amacı ile*;

- Firmamızın yapısı, büyüklüğü ile orantılı, belirlenen şirket hedeflerine ulaşabilmek için gerekli insan, alt yapı ve finansal kaynakları sağlamayı,
- Kuruluşumuzun amaç ve bağlamına uygun ve stratejik hedefleri desteklemeyi,
- Tüm faaliyetlerinde yasal gerekliliklere uyarak sektöründeki gelişmeleri yakından takip etmeyi,
- İşletmede uygulanan entegre yönetim sistemini planlarken ve uygularken faaliyetlerimizle ilgili iç dış bağlam, iç ve dış tarafların ihtiyaç beklentilerini dikkate almayı,
- Gıda güvenliğini tehdit eden tüm unsurları kontrol altına alınarak bertaraf edeceğini ve insan sağlığını tehdit etmeyecek boyuta indirgeyeceğini,
- İlgili tüm riskleri gözden geçirerek gıda üretiminde %100 gıda güvenliği ve helal şartlarını sağlamayı,
- Tüm prosesleri ölçülebilir hedeflerle desteklemeyi ve gözden geçirmeyi,
- Müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşım prensibi ile hizmetimizin kalitesini ve müşteri memnuniyetini artırmak için yazılı ya da sözlü olarak iletilen her türlü müşteri şikâyetini; tüm yasal yükümlülükler çerçevesinde değerlendirmeyi,
- Etkili iletişim yolları oluşturarak müşteri beklentilerini karşılamak amacıyla gerekli kaynakları ayırmayı,
- ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001, ISO 14001, *BRC FOOD, FSMA* ve Helal Yönetim Sistemlerinin devamlılığını sağlayacak yetkin personel istihdam etmeyi ve kalite sistemlerinin devamlılığını sağlamayı,
- Teknik ve teknolojik gelişmelere bağlı kalarak çalışanlarını, kaliteyi, gıda güvenliğini, müşteri memnuniyetini arttıracak, çevre ve iş sağlığı güvenliği risklerini azaltacak projeler geliştirmeleri konusunda teşvik edip onları desteklemeyi ve gerekli eğitimleri almalarını sağlamayı,
Üst yönetim bilimsel ve teknik gelişmeler, ilgili endüstriyel uygulamalar, yeni girdilerin otantisite riskleri, ürünün satıldığı ülkeye ait ilgili tüm yasal zorunluluklar hakkında hem bilgi sahibi olmayı ve bu bilgiyi organizasyon içinde duyurmayı,
- Çalışanlarının yanı sıra, tedarikçi ve diğer hizmet vericiler arasında kalite, çevre ve iş sağlığı ve güvenliği bilincini geliştirecek şekilde hareket etmeyi,
Tüm çalışanlarımızda Gıda Güvenliği Kültürü bilincini oluşturmaya yönelik çalışmalar yapmayı,
- Tüm çalışanların katılımının sağlanması ve ilgili iç ve dış kuruluşlarla iletişim içinde olmayı,
- Tüm çalışanlarına sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlamayı,
- İş sağlığı ve güvenliği konularında ilgili taraflar için ulaşılabilir olmayı ve bu faaliyetlerde halkın erişimine açık olmayı,
- Oluşturduğu Kalite, Gıda Güvenliği, Müşteri Memnuniyeti, İş Sağlığı ve Güvenliği ve Çevreye yönelik performanslarını gerekli düzeltici faaliyetlerle iyileştirmeleri sürekli kılmayı,
- Yeni yatırım ve faaliyetlerin seçiminde kalite, gıda güvenliği, çevre ve iş sağlığı konularını ön planda tutmayı,
- Alınacak önlemlerle çevreye vereceği zararı en aza indirebilmek ve sıfır kayda değer kaza hedeflerini yerine getirebilmek için gerekli proaktif ve reaktif önlemleri almayı,
- Her türlü kazayı raporlayarak İş Sağlığı ve Güvenliği performansını görünür kılmayı,
- Çalışanlarımıza ihtiyaçları olan kişisel koruyucu donanımları sağlamayı ve kullanımı konusunda onları bilinçlendirmeyi ve denetimini sağlamayı,
- Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği konularında komşu tesisler, yetkili merci ve yerel yönetimler; kısaca tüm ilgili taraflar ile oluşturulacak her türlü iş birliğini desteklemeyi, bilgi alışverişinin de bulunmayı **taahhüt eder.**

Kenan Yılmaz

Genel Müdür