

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

KRİSTAL ŞEKER ÜRETİMİ İÇİN ŞEKER PANCARININ TARLADAN KURUMUMUZA GELİŞİNDEN NİHAİ ÜRÜNÜN AMBALAJLANMASI VE DEPOLANMASINA KADAR OLAN ÜRETİM SÜRECİ İÇERİSİNDE GIDA GÜVENLİĞİNİ ÖN PLANDA TUTMAK VE İLGİLİ ŞARTLARA UYMAK

YASAL MEVZUATLARA FSSC 22000- GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI ŞARTLARINA

BELİRLEMİŞ OLDUĞUMUZ ŞARTLARA

MÜŞTERİ ŞARTLARINA

HİJYEN ŞARTLARINA

GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASI İÇİN

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN KURUMUMUZUN TÜM SEVİYELERİNDE AÇIKLANMASI, UYGULANMASI, DEVAM ETTİRİLMESİ VE SİSTEMİN SÜREKLİ UYGUNLUK İÇİN GÖZDEN GEÇİRİLMESİNİN

TÜM ÇALIŞANLARIN AKTİF OLARAK SİSTEME KATILIMININ

HERKESE UYGUN EĞİTİM SAĞLANMASININ

HERKESİN HİJYEN KOŞULLARINA UYMASININ

TALEP EDİLEN OLANAKLARIN SAĞLANMASININ

YAPILMASI GEREKEN ÇALIŞMALAR OLDUĞUNUN BİLİNCİNDEYİZ.

GENEL MÜDÜR