



KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ PAKEL olarak

Faaliyet gösterdiğimiz Çikolata ve şekerleme sektöründe Modern teknolojik gelişmeleri takip ederek iş ortaklarımızın isteklerini ilk ve her defasında zamanında, istenilen özelliklere ve gıda güvenliği yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamaktır.

İş ortaklarımızın Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme ve üretim aşamalarında Türk Gıda Kodeksi, AB ve istenildiğinde ürünlerimizin kullanıldığı ülkelerin yerel yasal düzenlemelerine ve gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmektir.

İlkeli, çağdaş ve çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek, kalite ve gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek, onlara kalite ve gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermektir. Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, "Kalite ve Gıda Güvenliğinin Herkesin İş Olduğu" ilkesinden yola çıkarak, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize etmektir.

Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; hijyen kurallarına uygun olarak üretimini sağlamak, gıdaların özgünlüğünü (otantisite) bozan tehlikeleri etkin takip etmek, kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır. Bu doğrultuda yasal mevzuatlara ISO 9001:2015, ISO 22000 ve BRC FOOD standartlarının şartlarına uymayı, etkinliğini sürekli iyileştirmeyi ve aşağıdaki alt politikaların yerine getirilmesini sağlamayı taahhüt ederiz.

HİJYEN POLİTİKASI

Müşterilerimize sunduğumuz ürünlerin her aşamasında fiziksel, kimyasal ve biyolojik gıda güvenliği tehlikelerini belirlemek, kontrol altına almak, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak üretilmesini sağlamak.

FİZİKSEL GÖRÜNÜŞ VE TAKI POLİTİKASI

Üretim alanlarına koruyucu önlüksüz, bonesiz girilmesine izin verilmez. Üretim alanlarında çalışırken hiçbir takı kullanılmaz. Önlükler temiz ve boneler kulak ve saçları tamamen kapatacak şekilde kullanılmalıdır. Önlüklerin temizliği firmamızın yürütmüş olduğu uygulamalar ile sağlanır.

SİGARA İÇME VE YEMEK POLİTİKASI

Üretim ve depolama alanlarımızda ve soyunma odalarında sigara içmek ve yiyecek yemek – içmek yasaktır. Uyarı levhaları görülebilecek yerlere asılmıştır. Ziyaretçilerin ve taşeronların bu kurala uymaları sağlanır.

ÜRETİM ALANLARINA GİRİŞ POLİTİKASI

Ziyaretçilerimiz, tedarikçilerimiz üretim alanlarımıza özel önlük, bone giyerek ve ziyaretçi kontrol çeklistine tabi tutularak girerler.

YABANCI MADDE (CAM VE KESİCİ ALET) POLİTİKASI

Üretim alanlarımızda, fiziksel bulaşmalara sebep olabilecek yabancı maddelerin önlenmesi için, cam, kırılabilir plastik malzemeler, ahşap, tel malzemeler kullanımdan kaldırılmıştır. Mevcut olan cam ve kırılabilir plastik malzemeler, metal ekipmanlar koruma altına alınmıştır. Kullanılması zorunlu olduğu durumlarda özel falçatılar kullanılır ve düzenli olarak kontrolden geçirilir.

PERSONELİN SAĞLIK KONTROLLERİ POLİTİKASI

Personelin periyodik sağlık muayeneleri yaptırılır. Bulaşıcı hastalık, üst solunum yolları enfeksiyonları, ishal, bulantı, öksürme hapsirme durumlarında üretim müdürü tarafından üretim alanından uzaklaştırılarak, sağlık kontrolüne gönderilir.

TAKLİT VE TAĞŞIŞ POLİTİKASI

İşletmemiş hiçbir koşulda üretmiş olduğu ürünlerde taklit ve tağşışte bulunmaz. Tedarikçilerini de taklit-tağşış risk değerlendirmesine göre belirler ve taklit-tağşış teşebbüsünde bulunmuş tedarikçiler ile çalışmaz.

GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KÜLTÜRÜ POLİTİKASI

Gıda güvenliği ve kalite kültürünün geliştirilmesi için üst yönetim tüm desteğini göstermektedir. Desteğinin kanıtı olarak finans ve insan kaynaklarını temin eder. Tüm gıda güvenliği kültürü çalışmalarında liderlik faaliyetleri üst yönetimce yerine getirilir. Gıda güvenliği ve kalite kuralları vazgeçilmez önceliğimizdir. Ürünlerimizde en yüksek standartların sağlanacağını ve gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi ve sürdürülmesi faaliyetlerini yerine getireceğimizi taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR