



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

UĞURLU BALIK ÜRETİM SAN. VE TİC. A.Ş.'nde Taze Soğutulmuş Bütün, Taze Soğutulmuş İçi Temizlenmiş, Taze Soğutulmuş Fileto Çipura, Levrek; Dondurulmuş Bütün, Dondurulmuş İçi Temizlenmiş, Dondurulmuş Fileto Çipura, Levrek, Dondurulmuş Soslu Fileto Balık ürünleri üretimindeki tüm aşamalarda (boylama, işleme, paketlenme vs.);

- Tamamen hijyenik koşullarda üretim yapan, üretimin her aşaması toplum gıda güvenliği anlayışına uygun, doğaya ve tüketiciye saygılı, teknolojinin olanaklarından yararlanan kuruluş olma özelliğimizi korumak, kalite politikamızın vazgeçilmez önceliğidir.
- Ürünlerimizin var olan kalitesiyle yetinmeyecek, kalite düzeyini artırmak için üretimin her aşamasında çaba sarf edilecektir. Bu amaçla gıda güvenliği sisteminin etkinliği sürekli artırılacak ve şartlara uygunluğu sağlanacaktır.
- Müşterilerimize sunduğumuz ürünlerin güvenilirliğini sürekli kontrol altında tutarak lezzet ve kalite dengesini güvenli gıda ile bağdaştırmak üzere, kurmuş olduğumuz Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi tüm kuralları ile uygulanıp etkinliğinin sürekli olarak iyileştirilmesi için çalışılacaktır.
- İşletmemizin Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dahilinde; hammadde kabul işleminden itibaren ürün son tüketiciye sunuluncaya kadar oluşabilecek tüm potansiyel tehlikeler saptanacak, belirlenen kritik kontrol noktaları ve kontrol noktaları zaman, sıcaklık, görsel muayene ve analiz ölçümleri ile eğitimli personeller tarafından kontrol altında tutulacaktır.
- Yönetim; üretimdeki zincirler belirlenirken ürünlerimizin gıda güvenliğinde önemli rol oynayan gıda hijyeni, gıda güvenliği ve hammaddelerde özgünlük, taklit-tağış gibi faktörlerin ön planda tutulmasını benimsemiştir. Gerekli tüm kaynaklar yönetim tarafından karşılanacaktır.
- Gıda güvenliğini sağlamada; üretimde kullanılan hammadde, yardımcı malzeme ve gıda ile temas eden maddelerin temininin çok önemli rol oynadığı sürekli göz önünde tutulmaktadır.
- Bilimsel ve teknolojik gelişmeler sürekli takip edilerek gıda güvenliğini yükseltici olanlar en kısa zamanda sistem içerisine alınmasına gayret gösterilecektir.
- Kalite anlayışımızın son tüketiciye ulaşuncaya dek sürdürülmesi ve bu aşamadaki birimlerin tümünün eğitilmesi ana ilkelerimizden birisidir.
- Personelimizin gıda güvenliği doğrultusunda çalışmaları sağlanacak, bunun için eğitimlerin yanında yapılacak faaliyetler ile gıda güvenliği ve kalite kültürü oluşturularak personelimizin üretilen ürünler ile gurur duymaları sağlanacaktır.
- Müşteriler başta olmak üzere, menfaat gruplarının gereksinim ve beklentilerine önem verilecek, bu gereksinim ve beklentiler arasında denge kurulacaktır. Gereksinim ve beklentilerin tatmini için sürekli iyileştirme yapılmaktadır.



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- Politikamız, herkesin katılımı ile kalitenin sürekli olarak iyileştirilmesidir.
- Çalışan personel, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarına riayet ederek politikamızın uygulanmasında bizzat görev alıp yönetim ile birlikte çalışacaktır.
- Topluma ve çevreye olan yükümlülüklerimizi yerine getirerek, sürekli gelişmesini sağlamaktır.
- Doğal ve şirkete ait kaynakları en iyi şekilde kullanmak ve çevreyi korumak, Kuruluşumuzun gıda güvenliği politikaları üst yönetim tarafından taahhüt edilmiş olup, uygunluğu sürekli olarak gözden geçirilmekte ve kontrol edilmektedir.
- "Gıda Güvenliği Politikamız"ın tüm personele duyurulması ve ulaştırılması sağlanmıştır. Gıda Güvenliği politikamızla uyumlu sloganlar ve "Gıda Güvenliği Politikamız" başlıklı Genel Müdür imzalı yazı işyerimizde uygun yerlere asılarak personelin kaliteye yönlendirilmesi amaçlanmıştır.
- **Şirketimizin ana ilkesi "İnsan sağlığı için güvenli ürün üreterek, müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkartmak ve tanınan bir marka olmaktır."**

Bunu sağlamak için,

- Tamamen hijyenik koşullarda üretim yapacağız.
- İnsan haklarının vazgeçilmez bir unsur olduğu bilincindeki bir kurum olarak; personelimizin sağlığı, mutluluğu ve refahını sürekli gözetip, geliştireceğiz.
- Üretimin her aşamasını Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi anlayışına uygun şekilde sevk ve idare edeceğiz.
- Yasal Mevzuata uygun ürünler üreteceğiz.
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uygulayarak tüketici sağlığının korunmasını garanti altına alacağız ve üretim kayıplarını azaltacağız.
- Gıda Güvenliğini her zaman aynı standartta tutmak ve arttırmak amacıyla teknolojik gelişmeleri takip edeceğiz.
- İnsan sağlığı için güvenliği ürün ve hizmet ancak hijyenik girdilerin sağlandığı ortamda mümkündür. Kuruluşumuza ürün ve hizmet veren tedarikçilerimizle **"işbirliği"** ilişkilerimizi sürdüreceğiz, tedarikçilerimizin Gıda Güvenliğinin yükseltilmesine destek olacağız.

Çalışanlar olarak yukarıdaki hususları bir yaşam biçimi olarak benimsememiz, çalışmalara **"tam ve aktif katılım"** konusunda coşkumuzu sürdürmemiz başarımızın temel unsuru olacaktır.

GENEL MÜDÜR