

BURSA JELATİN KALİTE & GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

100% Sığır Jelatini üretimi ve satışında;

Öncü, güçlü, kararlı ve sağlam adımlarla ilerleyerek, yasalara, çevreye, ahlaki ve insani değerlere saygı duyan, sektörün lider firması olmak Şirket Politikamızdır.

%100 Sığır derisi kullanarak, hijyenik şartlarda üretim yaparak Gıda Güvenliği Standartlarını eksiksiz uygulamayı,

Sürekli eğitimi, gelişimi ilke edinerek ekip üyelerimizi Gıda Güvenliği ve Gıda Savunması konularında yetkin kılmayı,

Yetkin ve liyakatli personellerimiz ile Gıda Güvenliği ve Kalite Güvence Sisteminin sürekliliğini, Gıda Güvenliği Kültürünün artırılmasını sağlamayı,

Kalite ve hijyeni en üst düzeyde tutarak, Gıda Güvenliği Yönetim Şartlarına uyarak ve hiçbir koşulda Kalite, Hijyen ve Gıda Güvenliğinden ödün vermemeyi,

Teknolojik gelişmeleri takip ederek işletme verimliliğini sürekli arttırmayı,

Gıda zincirinde yer alan tedarikçilerimizle birlikte, müşterilerimiz ve son kullanıcıların sağlıklı, güvenli ürünlere ulaşmasını sağlamayı,

Müşterilerimizin ve Son Kullanıcıların memnuniyetini sağlamak için etkin bir iletişim kurmayı ve sürekliliğini sağlamayı,

Tüm süreç ve faaliyetlerimizde ISO 9001, ISO 22000, BRCGS, FSSC 22000, ISO 45001, ISO 14001, ISO 50001 standartları gerekliliklerine uymayı,

Tüm üretim süreçlerimizde çevreye duyarlı olacağımızı, iklim değişikliğine olumsuz etkide bulunmamak için ilgili standart gerekliliklerini yerine getireceğimizi,

Hammadde, usul ve mevzuat olarak tüm Helal şartlarına uymayı taahhüt ederiz.

Genel Müdür
M. Akif Aslan