

GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE POLİTİKASI

Güneydoğu Antepfıstıklık kurumsal amacı dünya ve ülke standartlarına uygun, güvenilir, yenilikçi ürünler ve hizmet anlayışı ile müşteri - tüketici sadakati ve marka değerini korumak, her defasında tercih ettikleri marka olabilmek amacıyla tüketicilerimizin ve müşterilerimizin beklentilerini karşılayan veya beklentilerinin de üzerinde ürünler sunarak onları mutlu etmeye dayanmaktadır. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemimizi etkin bir şekilde kullanarak sürdürülebilir ve karlı bir şekilde büyümeyi hedeflemekteyiz.

- Her Güneydoğu Antepfıstıklık çalışanı kaliteden sorumludur. Hepimizin Güneydoğu Antepfıstıklık ürün kalite yönetimi ve sürekli kalite artışını korumada bir rolü ve tüketicilerimize üstün bir deneyim yaşatmayı sağlamak konusunda bir tutkusu vardır.
- Hammadde, ambalaj malzemesi alımından üretim, depolama, dağıtım ve müşterilerimize ulaşıncaya kadar geçen tüm zincirde gıda güvenliği sağlanır.
- Tüm Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi Standartları titiz bir şekilde uygulanır ve kalite performansımız sürekli geliştirilir.
- Gıda güvenlik mevzuatları ve diğer yasal koşulları etkili şekilde yöneterek Güneydoğu Gıda ürünlerinin yasal uyumluluğunu sağlamakta ve marka değeri korunmaktadır.
- Gıda güvenliği ile ilgili olarak gerekli alt yapı oluşturulmuş olup teknolojik gelişmeler takip edilmektedir.
- Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemi uygulayarak kalite risklerini azaltılmaktadır.
- Tedarik edilen hammaddelerin, ambalaj malzemelerinin, bitmiş ürünlerin Güneydoğu Gıda'nın kalite spesifikasyonları ve koşullarına uygun olması için, tedarikçiler ve üçüncü taraf şirketler etkin bir şekilde yönetilmektedir.
- Tesis, proses ve ekipmanların; ürünlerin kalite koşullarını karşılayacak şekilde tasarlamakta, kaynaklarımız etkin bir şekilde kullanılmaktadır.
- Bir ürünün kalitesel olarak uygunsuz olması ve geri çekilmesi gerektiği durumlarda; tüm tedarik zincirinde, ürünler hızla ve etkili şekilde bulunarak izlenebilirlikleri sağlanmakta, uygun olmayan ürünlerin pazardaki olumsuz etkisini en aza indirmek için Güneydoğu Gıda kriz yönetimi prosedürü uygulamaktadır.
- Hammadde alımından bitmiş ürüne kadar ve tüm süreçlerimizde taklit ve tağşiş riski değerlendirilmekte bu riski elemine edecek önlem ve tedbirler alınmakta ve ürün güvenliği sağlanmaktadır.
- Tüketici ve müşterilerden gelen mesaj ve iletişimleri etkin bir şekilde toplamak ve uygun bir şekilde yanıt vermek için etkili bir sistem uygulamakta, önleyici ve düzeltici faaliyetler için gerekli aksiyonların alınması sağlamaktadır.
- Uluslararası teknik bilgi ve tecrübe ile teknolojik gelişmeler takip edilerek ürün kalitesine yansıtılır. Sistemlerimiz iş ortaklarımız, üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları ile paylaşılarak ürün güvenliği ve kalite süreçlerine katkıda bulunulur.
- Başarımız kaynağı olan tüm çalışanlarımızın performanslarını, yetkinlik ve becerilerini geliştirebilecek sistemleri uygulayarak bunların iş sonuçlarına ve yaşam kalitesine yansıtılmasına çalışılmaktadır.

Şirketimizdeki tüm çalışanlarımız bu hedeflere ulaşabilmek için iş birliği içinde çalışarak gerekli önlemleri alır ve sürekli gelişime açık bir kültür oluştururlar.