



GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE POLİTİKASI

Doküman No : P-01
İlk Yayın Tarihi : 15.11.2019
Revizyon No : 1
Revizyon Tarihi : 04.02.2022
Sayfa : 1 / 1

Gözen Geçirme Tarihi: 02.01.2025

EGE NKM Gıda olarak Çam ve Çiçek Balı, Naturel Sızma Zeytinyağı, Yenilebilir Pirina Yağı, Rafine Zeytinyağı, Riviera Zeytinyağı üretim faaliyetimizde tercih edilen bir marka olmak, firmamızda kalite ve gıda güvenliği bilincini yerleştirmek, kaynaklarımızı verimli ve bilinçli kullanarak kaliteli gıda üretimi yapmak, ulusal ve uluslararası alanda bilinir hale gelmek **VİZYON**'umuzdur.

EGE NKM Gıda olarak doğaya saygılı üretim gerçekleştirmenin yanı sıra, sağlıklı, hijyenik üstün kaliteli ürünler üretmek **MİSYON**'umuzdur.

Ürünlerimiz, hijyenik koşullarda toplum sağlığı riskleri gözetilerek üretilmektedir.

Şirketimiz bu esaslar çerçevesinde hammadde giriş, üretim ve sevkiyat süreçlerinden nihai tüketime kadar tüm zincirde uluslararası standartlarda ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi koşullarını sağlayarak, Müşteri Memnuniyetini en üst seviyede karşılamak amacıyla çalışmalarını sürdürmektedir.

EGE NKM Gıda olarak, uygulamakta olduğumuz Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimiz kapsamında temel **POLİTİKAM**'ız;

Kalite ve Gıda Güvenliği ilkelerine uygun ürünler sunmak için, Kalite Yönetim Sistemi ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini tüm çalışanlarımızın katılımı ile uygulamak ve etkinliğini sürekli iyileştirip, geliştireceğimizi,

Yenilikçi ve yaratıcı yaklaşımları cesaretlendirilerek, teknik ve davranışsal yetkinlikleri artıracak eğitimleri gerçekleştireceğimizi,

Çalışanlarımızı sürekli eğiterek, kalite ve gıda güvenliği hakkında bilinçli ve sorumluluk sahibi, eğitimli, kalifiye personelle çalışacağımızı,

Müşterilerimize karşı şeffaf ve hesap verebilir olacağımızı,

Konserve ürünler endüstrisinde ulusal ve uluslararası standartlarla ve uygulanması gereken yasa, yönetmelik ve mevzuata uyumlu çalışacağımızı,

Hammadde giriş, üretim ve tedarik zincirinin her aşamasında; toplum sağlığını ön planda tutarak ürün güvenliğinin ve kalitesinin korunmasını sağlayacağımızı,

Teknolojik gelişmeleri takip ederek, risk –fırsat yaklaşımı temelinde ve süreç bazlı yaklaşım ile tüm süreçlerimizi yöneteceğimizi,

Takım ruhu içerisinde, Kalite ve Gıda Güvenliği hedeflerini gerçekleştireceğimizi,

İnsana ve çevreye değer veren uygulamaları hayata geçirerek doğal kaynaklarımızı verimli kullanacağımızı,

Taahhüt ederiz.

Genel Müdür

04.02.2022