

## Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası / Quality and Food Safety Policy



JDE OFÇAY firması olarak öncelikli amaçlarımız aşağıdaki gibidir / As JDE OFÇAY company, our primary goals are as follows:

- \* Tüketici ve müşteri memnuniyetini arttırmak ve sürdürmek / To increase and maintain consumer and customer satisfaction
- \* Ürünlerimizin tadının ve kalitesinin korunması / To maintain the taste and quality of our products
- \* Gıda güvenliği ve helal alanında yürürlükte olan yasal mevzuat ve standartlara uygunluk / To comply legal regulations and standards in force in the field of food safety and halal
- \* Personel, üretim alanları, depo alanları ve ürünlerin hijyenini sağlamak / To keep hygiene of personnel, production areas, warehouse areas and products
- \* Tüketicinin korunması ve güvenliği / To protect consumer and his/her safety
- \* Çevrenin ve doğanın korunması / To protect the environment and nature

Bu amaçlara ulaşmak için şunlara odaklanıyoruz / To achieve these goals, we focus on:

- \* Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin amacına uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürekli gözlemek ve tüm yasal yönetmeliklere ve müşteri şartlarına daima uyarak sistemin sürekli iyileştirilmesini sağlamak / To constantly monitor the suitability, adequacy and effectiveness of the Quality and Food Safety Management System and to ensure the continuous improvement of the system by always complying with all legal regulations and customer requirements
- \* Tüm tedarik zinciri boyunca hijyen ve gıda güvenliği koşullarını ön planda tutarak kaliteli, güvenli ve helal gıda üretmek, ürünlerimizi gıda terörü ve sahteciliğine karşı korumak / To produce quality, safe and halal food by prioritizing hygiene and food safety conditions throughout the entire supply chain, and to protect our products against food terrorism and counterfeiting
- \* Çalışanlarımızı sürekli eğiterek farkındalıklarını arttırmak, çalışan haklarına tam uyum ve duyarlılık göstererek takım ruhu içerisinde hedeflerimize ulaşmak ve çalışanlarımızı sürekli iyileştirmeye teşvik etmek, gıda güvenliği kültürünü yaygınlaştırmak / To increase the awareness of our employees by constantly training them, to achieve our goals in a team spirit by showing full compliance and sensitivity to employee rights, to encourage our employees to continuously improve, to spread the food safety culture
- \* İnsan haklarına duyarlı bir şekilde doğal ortamı ve çevre koşullarını gelecek nesiller adına korumak / To protect the natural environment and environmental conditions for future generations in a way that is sensitive to human rights

JDE OFÇAY firması olarak ürün güvenliği temel ve vazgeçilmez bir koşuldur ve tüm üretim birimlerimiz, ISO 22000/FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim, TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda ve/veya JDE Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini benimser. / As JDE OFÇAY company, product safety is a basic and essential, and all our production sites adopt ISO 22000/FSSC 22000 Food Safety Management, TS OIC/SMIIC 1 Halal Food and/or JDE Food Safety Management Systems.