



## KALİTE POLİTİKASI

Doküman Kodu : PT-002

Yayın Tarihi : 12.07.2018

Rev No : 01

Rev Tarihi :  
24.12.2019

Sayfa  
1/1

OGAŞ Şekerleme A.Ş.'de Kullanılmaktadır.

OGAŞ Şekerleme A.Ş.' nde üretilen lokum, pişmaniye, saray helvası, kaymak şekeri ve cezerye ürünlerinin kalite ilkelerine uygun olarak üretimi gerçekleştirilecektir.

İçinde bulunduğumuz değişen dünya koşulları ve rekabet ortamı içinde kalite yönünde sürekli bir gelişim hareketi söz konusudur. Bu durum hayatımızda pazarda var olma mücadelemizi etkilemektedir. İş hayatımızda da bizi kalite yönünden sürekli araştırmacı, geliştirici ve kaliteli olmaya zorlamaktadır.

Bu kapsamda;

- OGAŞ Şekerleme olarak sattığımız ürünlerin güvenliği ve insan sağlığı her türlü maddi getirinin üzerinde tutulmaktadır. Ürünlerimizin yasal sınırlamalara ve OGAŞ Şekerleme kalite kriterlerine uygunluğu garantimiz altındadır.
- Müşteri istek ve beklentileri kalite hedeflerimizi şekillendirecektir.
- Kaliteyi bugün elde ettiğimiz düzey olarak değil sürekli gelişim olarak kabul edebiliriz.
- Çalışanlarımızı eğitilmiş, mutlu ve paylaşımcı olmaları bizim için önemlidir ve gelişimlerini sağlayacağız.
- Tedarikçilerimiz ile tedarikçilerimiz ile iş birliği içerisinde çalışacağız. Müşteri memnuniyetini öncelik olarak isteklerinin, beklentilerinin yerine getirilmesinde önderlik yapacağız.
- Kalite; şirketimizin, çalışanlarımızın, ailelerimizin geleceği ve güvencesi olacaktır.
- Risk Temelli yaklaşım ile kaynakların yeterliliği, etkin kullanımı ve sürekliliğini sağlamayı benimser. Bununla birlikte müşteri memnuniyetini artırılmasını benimser.
- Yaptığımız tüm işlemlerde çevreye karşı duyarlı olacaktır.
- Şirketimiz yasal ve düzenleyici şartlara uygun bir şekilde üretim ve kalite yönetim sistemini uygulamayı ve sürekli iyileştirmeyi temel ilke edinmiştir.
- Şirketimiz;  
Kalite Yönetim Sistemimizin uygulanması, etkinliğinin sağlanması ve sürdürülmesi için kaynaklar planlanmakta, sağlanmakta ve sürdürülebilirliği güvence altına alınmaktadır. İhtiyaç duyulan nitelikli insan kaynağını temin ederek ve eğitimleri ile yetkinliklerini geliştirmektedir.
- Ürünlerimizin kalitesini kontrol etmek amacıyla, resmi ve özel laboratuvarlar ile koordinasyon halinde çalışılmaktadır. Bu laboratuvarlarda, mağazalarımızda satılan tüm gıda ürünlerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizleri yapılmaktadır. Satışa sunduğumuz gıda ürünlerimizde, patojen olan ve olmayan mikroorganizmalar, toksinler, zirai ilaç kalıntıları, kullanımı sınırlı katkı ve koruyucular, GDO varlığı vb. gibi insan sağlığını tehdit edebilen yasal parametrelerin kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır.
- Mal kabul süreci ile başlayan üretim aşaması ile devam eden depo stokları ve sevkiyata kadar tüm süreçlerde ilgili ulusal ve uluslararası güncel mevzuat, yönetmelik, standart, tebliğ ve/veya kanunlara, Kalite ve Gıda Güvenliği Standartlarına, Helal üretim koşullarına ve sağlık kurallarına ve otantisiteye uygun ürün üretmek,

Yukarıdaki konuları gerçekleştireceğimizi taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR

YUNUS EMRE KOCA