



SAKIPAĞA GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

SAKIPAĞA, SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDE, HAMMADDEDEN TÜKETİCİYE ULAŞINCAYA KADAR, TÜM TEDARİKÇİ VE ÇALIŞANLARIMIZIN KATILIMI İLE ETKİN GIDA GÜVENLİĞİ ZİNCİRİNİ SAĞLAYACAK HER TÜRLÜ FAALİYETİ GERÇEKLEŞTİRMEK VE MÜŞTERİ İHTİYAÇ VE BEKLENTİLERİNİ KARŞILAYACAK DÜZEYDE STANDARTLARA VE YÖNETMELİKLERE UYGUN, GÜVENLİ VE KALİTELİ ÜRÜN ÜRETEREK TÜKETİCİYİ KORUMAYI HEDEF OLARAK BELİRLEMİŞTİR. BU HEDEF DOĞRULTUSUNDA;

-TANIMLANMIŞ VE ÖLÇÜLEBİLİR KALİTE KRİTERLERİNE UYGUN, FİZİKSEL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK AÇIDAN İNSAN SAĞLIĞINI TEHLİKEYE ATMAYACAK DOĞAL, SAĞLIKLI, LEZZETLİ, MÜŞTERİ TALEP VE BEKLENTİLERİNE UYGUN ÜRÜNLERİN ÜRETİLMESİNİ VE MÜŞTERİYE SUNULMASINI SAĞLAMAK,

-İYİ ÜRETİM, İYİ HİJYEN UYGULAMALARI VE UYGUN ÇEVRE ŞARTLARINI SAĞLAMAK,

-GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN SÜREKLİ İYİLEŞTİRİLMESİNİ, GELİŞTİRİLMESİNİ VE ETKİNLİĞİNİ ARTTIRARAK YASAL VE DÜZENLEYİCİ ŞARTLARA UYGUNLUĞUNU SAĞLAMAK,

-HER KADEMEDE EĞİTİMLİ VE BİLİNÇLİ PERSONEL YAKLAŞIMINI BENİMSEMİK VE UYGULAMAK, PERSONELİN BİLGİ VE BECERİ DÜZEYLERİNİN ARTIRILMASI YÖNÜNDE SÜREKLİ EĞİTİM FAALİYETLERİNDE BULUNMAK,

-TEKNOLOJİK GELİŞMELERİ TAKİP ETMEK KOŞULUYLA İŞLETME VERİMLİLİĞİNİ SÜREKLİ ARTIRMAK,

-GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ KONULARDA, GIDA ZİNCİRİNDE YER ALAN TEDARİKÇİ, MÜŞTERİ VE İLGİLİ BİRİMLER İLE ETKİN BİR İLETİŞİM KURMAK VE SÜRDÜRÜLMESİNİ SAĞLAMAKTIR.

Vizyonumuz

Sakıpağa olarak ana hedefimiz, kaliteli ve güvenilir ürünler üretmek, çalışanlarımız ve diğer paydaşlarımız ile birlikte, karlılığımızı ve verimliliğimizi arttırarak büyümektir.

Bu doğrultuda Sakıpağa olarak,

- Kurmuş olduğumuz gıda güvenliği sistemi, yasal ve diğer şartlar, ahlaki kurallar çerçevesinde; müşterilerimizin beklentilerini karşılayan ürünler üreterek müşteri memnuniyetini sağlamayı,
- Çalışanlarımızı ve diğer tüm paydaşlarımızı, eğitim ve diğer iletişim kanallarını kullanarak bilgilendirmeyi ve bilinçlendirmeyi,
- Çalışanlarımız için güvenli bir iş ortamı yaratarak, yaralanmayı ve sağlığın bozulmasını önlemeyi, iş sağlığı ve güvenliği konularında çalışan temsilcilerimize danışmayı ve katılımlarını sağlamayı,
- Ürün ve proseslerimizde, gıda güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, enerji yönetim sistemleri açısından risk değerlendirmesi yaparak; ürüne, çevreye ve çalışanımıza olan olası etkileri önceden tespit etmeyi, riskleri ortadan kaldıracak veya en düşük seviyeye indirecek çalışmalar yapmayı,
- Doğal kaynak kullanımını en aza indirecek yöntemler kullanarak, Sıfır Atık Yönetim Sistemi kapsamında sistematik bir atık yönetim sistemini uygulamaya almayı, kirliliği kaynağında önlemeyi ve/veya azaltmayı
- Proseslerimizde, tasarım aşamasından itibaren enerji verimliliği yüksek ürün ve hizmetleri kullanmayı, enerji tüketimini azaltıcı projeler geliştirmeyi ve alternatif/yenilenebilir kaynaklar araştırarak enerji verimliliğini arttırmayı,
- Risk Yönetimiyle, şirketin varlığını, gelişmesini ve devamını tehlikeye düşürebilecek risklerin teşhisini, tespit edilen risklerle ilgili gerekli önlemlerin uygulanmasını ve riskin yönetilmesini sağlamayı,
- Yönetim sistemimizin ve bu sistemi oluşturan hedef ve programların düzenli gözden geçirmelerle etkinliğini değerlendirmeyi ve sürekli iyileştirme için sürdürülebilirlik ilkesi doğrultusunda gereken çalışmaları yapmayı taahhüt ederiz.