



ANADOLU DİDİM CLUB GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

-TANIMLANMIŞ VE ÖLÇÜLEBİLİR KALİTE KRİTERLERİNE UYGUN, SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇEVRE VE ÜRÜNLERE UYGUN FİZİKSEL, KİMYASAL VEYA MİKROBİYOLOJİK AÇIDAN HERHANGİ BİR BULAŞMA OLMAMIŞ, İNSAN SAĞLIĞINI TEHLİKEYE SOKMAYACAK DOĞAL, SAĞLIKLI, LEZZETLİ, MÜŞTERİ TALEP VE BEKLENTİLERİNE UYGUN ÜRÜNLERİN MÜŞTERİYE SUNULMASINI SAĞLAMAK,

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

-GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN SÜREKLİ İYİLEŞTİRİLMESİNİ, GELİŞTİRİLMESİNİ VE ETKİNLİĞİNİ ARTIRMAK. YASAL VE DÜZENLEYİCİ ŞARTLARA UYGUNLUĞUNU SAĞLAMAK, SEKTÖRDEKİ ÖNCÜLÜĞÜMÜZÜ DEVAM ETTİRMEK,

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

-TEKNOLOJİK GELİŞMELERİ TAKİP ETMEK SURETİYLE 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.