



**KALİTE VE GIDA
GÜVENLİĞİ POLİTİKA**

HELAL GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Doküman No : KP-53-004

Yayın Tarihi : 13.06.2025

Revizyon No : 1

Toplam Sayfa : 1

DOKÜMAN		SİSTEME UYGUNLUK
Hazırlayan Adalet Murt	Onaylayan Kadir Durak	Onaylayan Adalet Murt

HELAL GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

DURAK FINDIK San. ve Tic. A.Ş olarak, müşterilerimizin istek ve ihtiyaçlarını her defasında, zamanında, istenen özelliklerde ve Helal Ürün gerekliliklerine uygun olarak karşılamaktayız. Helal gıda üretimi, depolama ve sevkiyatından müşteri teslimine kadar geçen süreçte;

- Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme ve üretim aşamalarında helal gıda üretimi için uygulamada olan tüm yasal mevzuat gerekliliklerine uyacağını; MALAYSIAN STANDARD MS 1500:2019: Halal food :General requirements standartlarına ve TS OIC/SMIIC1 Helal Gıda İçin Genel Gereklilikle standardına ve GSO 2055-1/2015 , Türk Gıda Kodeksi, Kalite ve Gıda güvenliği yönetim sistemimize, İslam Fıkhına ve müşterilerimizin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmeyi,
- Müşterilerimizin isteklerini, zamanında istenilen özelliklerde ve helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamayı,
- Ürünlerimizin üretiminden tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; oluşabilecek tehlikelerin kontrolünü sağlamayı,
- Kuruluşumuzun tüm birimlerinde helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri en aza indirmeyi,
- Tedarikçilerimizden tüketicilerimize kadar geçen tüm süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemeyi ve yönetmeyi; uygulamaların kontrolünü ve sürekliliğini sağlamayı,
- Helal üretim koşullarına uygun, hijyenik şartlarda, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretim gerçekleştirmeyi,
- Hijyen-sanitasyon ve üretim için kullanılan kimyasal yardımcı madde/malzemelerin helal gıda sektöründe uygun kullanımını sağlamayı,
- Paketlemede kullandığı ambalaj malzemelerinin sadece Helal hammaddelerden üretildiğini ve gıda ile temasa uygun hammaddeler olmasını sağlamayı,
- Gıda güvenliği ve helal gıda standartları doğrultusunda yasal şartlara uygun bir yönetim sistemi kurduğunu, dokümanite ettiğini, sürekli iyileştirmesinin sağlandığını ve ilgili kayıtların uygun şekilde tutulmasını sağlamayı,
- Çalışanlarımıza helal eğitimleri vererek yetkinliklerini artırmayı, iyileştirme çalışmalarına etkin katılımlarını sağlamayı taahhüt ederiz.
- Çalışanlarımız kalite ve helal gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermek ve bu sorumluluk çerçevesinde Helal Gıda Üretimi yaparak müşteri memnuniyetini sağlamak
- Helal Gıda gereklilikleri ile birlikte ilgili mevzuat, standart değişimlerini takip ederek sistemin güncelliğini sağlamak.
- Tüm çalışanlarımızın İslami inanç ve ibadetlerini yerine getirmesi için gerekli koşulları sağlamayı taahhüt ederiz.

Gereğini rica ederim.

***Saygılarımla,
Kadir DURAK
YÖNETİM KURULU ÜYESİ
13.06.2025***