



HELAL GIDA TAAHHÜTNAMESİ VE POLİTİKASI

DOKÜMAN NO	KY.K.99
YAYIN TARİHİ	19.08.2024
REVİZYON TARİHİ	-
REVİZYON NO	00

GELNER GIDA A.Ş. olarak amacımız İslami kurallara uygun ve GSO 2055-1 ve OIC SMIIC 1 Helal Gıda için gereklilikler, gıda güvenliği yönetim sistemi standartları, ulusal ve uluslararası mevzuat, standart ve şartname gerekliliklerine uyumlu yüksek kaliteli helal gıda ürünleri sunmaktır.

GELNER GIDA A.Ş. olarak tüm üretim süreçlerinde İslami kurallara uygunluğu taahhüt ederiz Helal sertifikasyon ve ilgili standartlara tam uyum sağlamak için sürekli olarak denetim ve iyileştirme çalışmaları yürütürüz.

Üretim alanlarımızda en yüksek hijyen ve temizlik standartlarını sağlarız. Ürünlerimizin hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi ve depolanmasında hijyenik koşullara titizlikle uyarız. Üretim süreçlerimizde helal gerekliliklere tam uyumla doğru ve hijyenik bir şekilde paketlenmesini ve etiketlenmesini sağlarız. Üretim süreçlerimizi düzenli olarak denetler ve iyileştirme alanlarını belirleriz.

Malzemelerimizin tedarikçilerinden, ürünlerimizin hazırlanmasına, tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemeyi ve yönetmeyi taahhüt ederek tehlikelerin kontrolünü sağlarız. Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlayarak, helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan risklerden minimize ederiz.

Kullanılan tüm hammaddelerin helal olmasını sağlarız. Tedarikçilerimizin helal sertifikalarına sahip olmasını ve sertifikaların düzenli olarak güncellenmesini takip ederiz.

Ürünlerimiz için yetkili kurumlar tarafından verilen helal sertifikalarını alırız. Sertifikasyon süreçlerini düzenli olarak gözden geçirir ve güncelleriz.

Çalışanlarımıza düzenli olarak helal gıda eğitimleri veririz. Helal gıda politikamızın etkinliğini sürekli olarak gözden geçirir ve güncelleriz. Müşteri geri bildirimlerini dikkate alarak süreçlerimizi iyileştiririz.

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR