



# KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Doküman No	P01-PLTK01
Yayın Tarihi	15.05.2019
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	15.03.2020
Sayfa No	1 / 3

**OYLUM SINAİ YATIRIMLAR A.Ş.**, Bisküvi, Gofret ve çeşitleri gibi ürettiği ve üreteceği tüm ürün proseslerinde, aşağıda belirtilen konuların tümünde üzerine düşenin en iyisini yapmayı gaye edinmiştir.

## **Kalite ve Gıda Güvenliği**

En üst seviyede Kaliteli ve güvenli gıda hizmeti, tamamen hijyenik koşullarda sunulmakta; Tüketicilerin sağlıklı ve temiz gıdaya ulaşması sağlanmakta, üretimin her aşamasında toplum gıda güvenliği anlayışı temel alınarak %100 güvenli, sağlıklı ve hijyenik şartlar oluşturulmaktadır. Hammaddeden, Tüketicilerimize ulaşıncaya dek, tüm personelimizin içselleştirmesi ve uygulamasıyla geliştirilen bir Kalite ve Gıda Güvenliği anlayışı sürdürülmektedir.

## **Yetkin-Eğitimli Personel**

Hedeflenen politikalarımızın gerçekleşmesindeki en önemli mihenk taşı olan çalışanlarımızın nitelikli, profesyonel ve iş ehli olmaları çok önemsenmekte; eksik yanlarımızı tamamlamak üzere personellerimize sürekli eğitimler verilmektedir. Takım ruhu ile çalışılması ve bir bütün olarak hareket edilmesi, etkin olarak sistemin parçası olunması, kalite ve güvenilir gıda üretiminin her noktasında kontrol sağlanabilmesi açısından önemsenmektedir.

## **Gıda Güvenliği Kültürü**

"Kalite ve Gıda Güvenliği Politikamız" ın tüm personelimize duyurulması, ulaştırılması sağlanmakta ve bir yaşam biçimi haline gelmesi için başlatılan çalışmalar sürdürülmektedir. Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası'nın ilan panomuzda yer almasından ziyade, tüm personelde bir kültür olarak yerleşmesi için tüm özveri gösterilmektedir. Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürünü oluşturmak, yerleştirmek ve iyileştirerek sürdürmek üzere gerekli programlar takip edilmektedir. Personelimizin gıda güvenliği doğrultusunda çalışmaları sağlanacak, bunun için gerekli eğitimler verilecek ve personelin ürettikleri ile gurur duymaları sağlanacaktır.

## **İstihdam**

Devletimize olan ödevimiz gereği, işsizliğe karşı verilen mücadelede, şirketimize düşen gayret gösterilecek, yeni istihdam oluşturma çalışmaları devam ettirilecektir. Tüketicilerimizin ürünlerimize gösterdiği teveccüh ile edinilen kazanımların, iş olanakları sağlamak üzere işletme büyümesi oluşturmak, milletimize karşı bir borç olarak bilinmektedir.

## **Çalışan Memnuniyeti**

Çalışanlarımızın, tüm sosyal ihtiyaçlarının karşılandığı, uygun çalışma koşullarının sağlandığı, personellerimizin istek, şikayet ve taleplerinin önemsendiği bir sistem oluşturmak ve sürdürmek kalite politikamızın gereğidir. Çalışanlarımızın memnuniyeti, güçlü bir kalite ve gıda güvenliği sistemi için oldukça önemli görülmektedir.

## **Müşteri Memnuniyeti ve Hassas Tüketici Grupları**

Müşterilerimizin memnuniyetini sağlamak üzere, müşteri istek-beklenti-taleplerine özen gösterilmesi, zamanında ve tam olarak doğru bir şekilde karşılanması, tüm geri bildirimlerin



# KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Doküman No	P01-PLTK01
Yayın Tarihi	15.05.2019
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	15.03.2020
Sayfa No	2 / 3

değerlendirilerek tüketicimizin ve ürünümüzün her daim yanında ve arkasında olduğumuzun gösterilmesi, bu hassasiyetlerin sürekliliğinin sağlanması politikalarımızın temel noktalarından birini oluşturmaktadır. Özellikle "Alerjenler" konusunda sorun yaşayan hassas tüketicilerin, sağlıklarının korunmasına destek olmak üzere tüm önlemlerin alınması, bilgilendirmelerin-uyarıların mutlak yapılması, ihtiyaçlarının karşılanması adına uygun ürün üretim Ar-Ge projelerinin araştırılması ve uygulanmasının desteklenmesi de önemsenmektedir.

## Hassas Hammadde Seçimi

Kaliteli ve Güvenli Gıda üretiminin, ancak Kaliteli ve Güvenli hammaddeler kullanarak gerçekleştirilebileceği gerçeğiyle; tedarikçilerimizle tam bir iş-bilgi ortaklığı kurulmakta, sıklıkla uygun programlarla denetlenmekte, tüm riskler göz önünde bulundurup bertaraf edilmekte, analizlerle ve diğer çalışmalarımızla sistemimizin etkinliği doğrulanmaktadır. Gıda güvenliğini sağlamada; üretimde kullanılan hammadde, yardımcı malzeme ve gıda ile temas eden maddelerin temininin çok önemli rol oynadığı sürekli göz önünde tutulmaktadır.

## Taklit ve Tağşişin Engellenmesi

Şirketimiz, tüm risk analizlerini ve uygun plan-programları gerçekleştirerek, hem hammaddelerde hem de üretilen ürünlerde taklit ve tağşişin engellenmesini gerçekleştirmektedir. Güvenilir tedarikçilerle çalışılması ve kontrol sistemlerinin etkin uygulanması ile tüketicilerimizin yanıltılmasına asla müsaade edilmemektedir.

## Teknoloji, Yeni Trendler ve Gelişmelerin Takibi

Firmamız, halihazırda en gelişmiş teknolojileri kullanmakta, değişen ve gelişen piyasa koşullarına uyum sağlamak üzere teknolojik gelişmeleri yakından takip etmekte, proses verimliliğini ve kaliteyi arttırmayı, üretim proseslerindeki riskleri azalarak gıda güvenliğini en etkin şekilde sağlamayı hedeflemektedir. Tüketicilerin taleplerini ve değişen ihtiyaçlarını her zaman göz önünde bulundurmakta ve hep bir adım önde olmaya gayret etmektedir.

## Ülke Ve Dünya Çağında Tanınırlık

Firmamız, Hem işletme kalitemizle, hem de ürün kalite ve güvenliğimizle, Dünya'da ve Türkiye'de örnek ve tanınır bir işletme olmayı her şartta hedeflemektedir.

## Sosyal Sorumluluk, Doğal Kaynakların Tüketimi, Toplum ve Çevre Hakları

Doğal ve şirkete ait kaynakları en verimli şekilde kullanmak, atıkların geri dönüşümünü sağlamak, topluma ve çevreye olan yükümlülüklerimizi yerine getirmek sosyal sorumluluk standartlarının gereği olarak benimsenmektedir.

## Yasalara, Global Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine uyum

Firmamız, topluma açık, şeffaf bir firma olmakla yasal mevzuatlara her daim bağlılığını göstermektedir. Yasal şartlar dâhilinde standartlara uygun olarak kaliteli ve güvenli gıda üretimini sürdürmektedir. Global Kalite ve Gıda Güvenliği standartlarına uyum için gereken tüm alt yapı ve



# KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Doküman No	P01-PLTK01
Yayın Tarihi	15.05.2019
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	15.03.2020
Sayfa No	3 / 3

kaynakları sağlayarak Dünya'nın gerisinde kalmadığını ve bir dünya markası olma hedefini ortaya koymaktadır.

## Sürekli İyileştirme

Ürünlerimizin var olan kalitesiyle yetinilmeyecek, kalite düzeyini artırmak için üretimin her aşamasında çaba sarf edilecektir. Bu amaçla gıda güvenliği sisteminin etkinliği sürekli artırılabilecek ve şartlara uygunluğu sağlanacaktır.

## Oylum Sınai Yatırımlar A.Ş.

Tüm bileşenleriyle,

- ✓ Kaliteli ve Güvenli Gıda üretilmesi için tüm gayretiyle çalışmayı,
- ✓ Yasalara bağlı kalarak global standartlarda bir işletme olmayı,
- ✓ Çalışan ve müşteri memnuniyeti yanında sosyal sorumluluklarını yerine getirmeyi,
- ✓ Kültür haline getirdiği Kalite ve Gıda güvenliği sistemlerini iyileştirerek sürdürmeyi
- ✓ Tüm Dünya'da ve Türkiye'de öncü ve örnek bir işletme standartlarını yakalamayı

Hedeflediğini ve gaye edindiğini taahhüt eder.

**Genel Müdür**  
Tarih