

ACISELSAN ACIPAYAM SELÜLOZ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Firmamız, ACISELSAN Acıpayam Selüloz Sanayi ve Ticaret A.Ş. Denizli Acıpayam'da 1973 yılında bölge halkı tarafından kurulmuştur. Yalnız üst yönetimi ile değil tüm çalışanları ile büyük bir ailedir.

Şirketimiz; dünya pazarına müşteri istekleri doğrultusunda Selüloz üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda, ürün yelpazesini her geçen gün genişletmeyi amaçlamaktadır. Kalite hedefi olarak daima insan sağlığını koruyup, güvence altına almak için "minimum hata" veya "maksimum doğru" geçerlidir.

Sürekli daha iyi hedefleyerek gelişmek ve geliştirilmek prensibi işlenmektedir. Topluma ve çevreye olan yükümlülüklerimizi yerine getirmek, gereken tüm kaynak ihtiyaçlarını sağlamaktır. Doğal ve şirkete ait kaynakları en iyi şekilde korumak. Doğa ve iklimsel süreci korumak için üzerimize düşen yükümlülükleri yerine getirmek., Sürdürülebilir sistemde koyduğumuz hedefleri yerine getirmek.

Ürün ve üretim kalitemiz ile uyumlu eğitim ve denetimlerle tedarikçilerimize kalite bilincimizi yerleştirmek. İş yeri içerisinde çalışanlarımızın özlük haklarına saygı göstermesi sağlanarak sevgi ve saygı çerçevesinde çalışanlarımızın kendini geliştirebileceği bir takım oluşturabilmek, kişisel becerilerini arttıracak uygun çalışma alanı artırılarak kalite yönetim sistemimize katılım ve destek sağlanmasıdır.

Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarının gerekliliklerine uyarak, faaliyetlerimize ilişkin risk, tehlike ve fırsatları analiz ederek süreçlerimizin performansını sürekli iyileştirmeyi ve bu doğrultuda hedefler oluşturarak gerekli kaynakları temin etmeyi,

Kritik kontrol noktalarını etkin bir hijyen yönetimi desteği ile izlemeyi, kontrol altına almayı ve doğrulamayı,

Ulusal ve uluslararası standartlara, kanun, yönetmelik ve mevzuatlara uygun olarak kurmuş olduğumuz gıda güvenliği yönetim sistemimizi güncel gelişmeler ve teknolojik gelişimleri yakından takip ederek desteklemeyi,

Gıda güvenliği ve kalitesini iyileştiren Ar-Ge projeleri ile sürekli bir iyileşme ve gelişme sağlamayı,

Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yer alan tedarikçi, alt yüklenici, müşteri ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmayı, karşılıklı fayda ilişkileri içerisinde güvene dayalı iş birliği sağlamayı ve sürdürülmesini sağlamayı,

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin sürekliliğini ve etkinliğini sağlamak için, çalışanlarımızın bilgi ve beceri seviyelerini yükseltici faaliyetler yapmayı, tüm çalışanlarımızın katılımını sağlamayı,

Üretimin her aşamasında ve son ürünün müşteriye kadar uzanan sürecinde izlenebilirliği tam olarak sağlamayı,

Müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutan, amacına uygun, insana ve doğaya saygılı ürünler üretmeyi, müşteri sağlığını ürünlerimizin temizliği ve güvenilirliğini artırarak korumaktır.

Tesisimizde üretilen gıda ürünleri ve yemek hizmeti aldığımız tedarikçilerimiz ile gıda kaybı ve israfının azaltılması için hedef ve stratejiler oluşturmayı hedefler. İşletme içerisinde oluşabilecek gıda kayıtlarının

minimum düzeyde tutulup gıda israfının önlenmesidir Firmamız doğal hammaddeler kullanarak; beyan ettiğimiz ürün spesifikasyonlarımıza, kalite / gıda güvenliği ve yasal mevzuat şartlarına uygun, “Müşteri Memnuniyeti” ve “Sürekli İyileştirme” prensibi ile müşterilerine en iyi hizmeti sunmayı amaçlamıştır. Gıda güvenliği ve kalite kültürünü sürekli iyileştirmeyi taahhüt eder.

Gıda güvenliği ile ilgili amaçların ve politikanın bütün düzeyde tüm çalışanlarımızca da anlaşılması ve uygulanması sağlanmıştır. Sürekli eğitimlerle tüm çalışanlara “yaptığın işi bir kerede doğru yap” prensibi benimsetilmektedir.

Sektördeki teknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip ederek, tedarikçiler ile karşılıklı “Güvene ve Anlayışa” dayanan iş birliği çerçevesinde, bu gelişmeleri bünyesine adapte etmek için çalışmaktadır.

Tesisimizde özgün ürünler üretim otantisiteyi yüksek tutmaktır. Gıda “özgünlüğü” kapsamında gıda girdilerinde satın alma riskini minimize ettiğimizi ve tüm ürün tanımlarımızın uygun olduğunu beyan etmekteyiz. Üretilen ürünlerin güvenliğini, özgünlüğünü, yasalara uygunluğunu ve kalitesini korumak ve iyileştirmek için net hedefleri tanımlamaktır.

İlgili Yasal gerekliliklere uygun, tanımlanmış ve ölçülebilir kalite kriterlerine uygun; fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik açıdan herhangi bir bulaşma olmamış, insan sağlığını tehlikeye sokabilecek hiçbir madde içermeyen, güvenilir (özgün yapıda), müşteri talep ve beklentilerine uygun olarak ürünlerin üretilerek müşteriye sunulmasını sağlamaktır.

11.11.2024

GENEL MÜDÜR