

TURKISH DO & CO KALİTE - GIDA GÜVENLİĞİ - ÇEVRE - İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ SİSTEMLERİ POLİTİKASI

TURKISH DO & CO olarak misyonumuz müşterilerimizle birlikte belirlediğimiz standartlar doğrultusunda 'güvenilir ve kaliteli' ürün üretmek ve servis sunmaktır.

Uygulamakta olduğumuz Kalite, Gıda Güvenliği, Çevre ve İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemlerimiz, bu misyonumuzu yerine getirirken kullandığımız rehberlerdir.

Uluslararası standartlara göre kurduğumuz ve sürekliliğini sağladığımız bu yönetim sistemleri aşağıda belirtilen taahhütleri yerine getirebilmemiz konusundaki çalışmalarımızı destekler.

Taahhütlerimiz;

- Müşterilerimizin beklentilerini en üst seviyede karşılamak ve hatta beklentinin ötesine geçmek,
- Hijyenik ortam ve koşulları sağlayarak, hammadde temininden başlayarak tüketiciye ulaşıncaya kadar olan tüm aşamalarda gıda güvenliğini en üst seviyede gerçekleştirmek,
- İlgili yasal şartlara, SHGM şartlarına, ve gönüllülük esasına göre uymayı beyan ettiğimiz diğer şartlara uygun hareket etmek,
- Sektördeki gelişmeleri, değişen müşteri beklentilerini ve teknolojik yenilikleri takip etmek,
- Sistemlerimizi ve altyapımızı yenileyerek proseslerimizi verimli ve etkin şekilde gerçekleştirmek,
- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tehlikeleri ve riski belirleyerek, tehlikeleri ortadan kaldırmak ve iş sağlığı ve güvenliği risklerini azaltmak,
- İşle ilgili yaralanma ve/veya sağlık bozulmalarını önlemek için sağlıklı ve güvenli çalışma koşullarını oluşturmak,
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlara ve çalışan temsilcilerine danışmak ve katılımlarını sağlamak,
- Yaşam döngüsü yaklaşımıyla önemli çevre boyutlarını belirlemek ve kontrol altına almak,
- Kirliliği önleyerek, sürdürülebilir kaynak kullanımını sağlayarak ve sera gazı emisyonlarını azaltarak çevrenin korunmasını sağlamak,
- Tüm çalışanlarımıza kalite, gıda güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitim vermek, eğitimin anlaşıldığından emin olmak ve uygulamalara katılımlarını sağlamak,
- Tüm ünitelerimizde ve firmamız adına faaliyet gösteren çalışanlarda kalite, gıda güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği bilincini oluşturmak,
- Risk temelli yaklaşımla hedeflerimizden sapmaya yol açan faktörleri belirleyerek riski ortadan kaldırmak veya asgari seviyeye indirmek için önlemler uygulamak ve ortaya çıktıkça fırsatlardan azami derecede faydalanmak,
- Yönetim sistemlerimizin etkinliğini izleyerek, performansın artırılması için sürekli iyileştirmektir.

Genel Müdür

