|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POLİTİKAMIZ** | **Doküman No** | KEK 01 |
| **Yayın Tarih** | 01.04.2015 |
| **Revizyon** | 01 |
| **Revizyon Tarihi** | - |
| **Sayfa No** | **1** / **2** |

**KALİTE POLİTİKAMIZ**

Mega Yemek Üretim Paz. San. Tic. Ltd. Şti., ürün kalitesi ve ürün güvenliğini sağlamak, müşteri memnuniyetini arttırmak ve müşteri memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak, bulunduğu tüm projelerde, çevre duyarlılığını prensip edinerek ve temel insan haklarından da yola çıkarak: hijyenik, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlamak amacı ile ISO 9001 , ISO 14001 ve ISO 22000 standartları gereğince bir düzen kurmuştur.

Yaptığımız ve yapacağımız tüm faaliyetlerimizde yasal yönetmelik ve mevzuatlara uyarak, teknolojik gelişmeleri yakından takip etmeyi,

Hammadde alımından başlayan ürün risk değerlendirmelerini %100 gıda güvenliği standartlarına uyarak yapmak ve tüm proseslerde gıda güvenliğinin izlenebilirliğini sağlamayı,

Her bir müşterimizle etkili iletişim kurarak, müşteri taleplerini karşılamak amacıyla gerekli eğitimli personel ve kaynak ayırmayı,

Müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşım prensibiyle hizmetimizin kalitesini arttırmak için yazılı ve sözlü olarak iletilen her türlü müşteri şikayetini, yasal yükümlülükler çerçevesinde değerlendirmeyi,

Tüm çalışan personelimizin, müşterilerimizin talep ve şikayetlerine çözüm odaklı ve etkili cevap verebilmeleri için gerekli donanımı ve eğitimi sağlamayı,

Tüm gelen müşteri başvurularını kayıt altına alarak, gizlilik, şeffaflık, cevap verebilirlik ve daima iyileştirme ilkelerimizi sağlamayı,

Her bir tedarikçimize gıda güvenliği, çevre ve İSG bilincini kazandırmayı, bunu izlenebilir ve sürdürülebilir kılmayı,

Kendi bünyemizde bulunan yönetim sistemi ile kalite, gıda güvenliği, çevre ve ISG hassasiyetini, düzeltici ve önleyici faaliyetlerle sürekli takip etmeyi ve iyileştirilebilir kılmayı,

Atık yağ ve oluşacak evsel atıkların en iyi şekilde değerlendirilip, yasal yükümlülükler gereği çevreye zarar vermeden kontrol altında tutularak uzaklaştırılmasını,

Tüm çalışan personelimize gerekli kişisel koruyucu donanımları sağlanmayı, bunların en etkin şekilde kullanılmasını, şirketimiz içinde ve tüm servis noktalarında sıfır hata ve minimum kaza riskiyle çalışmayı, yine de oluşabilecek her türlü kazayı rapor altına getirerek iş güvenliği performansını arttırmayı,

Taahhüt eder.

DD01/00/01.04.2015