

	HELAL GIDA POLİTİKASI			
Doküman No: PO.06	Yayın Tarihi: 04.12.2025	Revizyon Tarihi: .././....	Revizyon No: 00	Sayfa No: 1 / 1

ÇAKIR CATERİNG olarak Helal Gıda üretimi konusunda esas aldığımız temel ilkelerimiz şunlardır;

- Müşterilerimizin isteklerini, zamanında istenilen özelliklere ve helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamak,
- Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme, üretim aşamalarında OIC/SMIIC 1:2019 ve OIC/SMIIC 6:2020 standardına, Türk Gıda Kodeksine, kalite, gıda güvenliği yönetim sistemimize ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun üretmek,
- Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek,
- Tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamak kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak,
- Helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri en aza indirmek,
- Çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek,
- Çalışanlarımıza kalite ve helal gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek,
- Çalışanlarımız kalite ve helal gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermek ve bu sorumluluk çerçevesinde Helal Gıda Üretimi yaparak müşteri memnuniyetini sağlamak
- Helal Gıda gereklilikleri ile birlikte ilgili mevzuat, standart değişimlerini takip ederek sistemin güncelliğini sağlamak.

Genel Müdür
Adem Çakır
04.12.2025

HAZIRLAYAN EYS	ONAYLAYAN Genel Müdür
--------------------------	---------------------------------