

 ENTEĞRE TESİSİ	Entegre Yönetim Sistemi Stratejik Dokümanları	
	ENTEĞRE SİSTEM POLİTİKASI	Doküman No : ESP.01 İlk Yayın Tarihi: 20.06.2024 Rev. Tarihi: 05.01.2026 Rev. No: 00 Sayfa No: 1/1

Polatlı Et olarak, tüm çalışanlarımızın da desteği ile sürekli iyileştirmeyi taahhüt ettiğimiz kalite ve gıda güvenliği politikamız aşağıdadır:

✓ Hayvan kesim ile ilgili tüm etkinliklerini müşteri memnuniyeti odaklı yürütüp; müşteri ve çalışanların memnuniyetini ilkeli olarak yükselterek büyüyen, sektöründe farklılaşan, yasa ve mevzuatlara uyan ve insan sağlığını ve gıda güvenilirliğini ön planda tutan, bilinen, güvenilir ve lider bir firma olmayı, özenle seçilip çok iyi koşullarda depolanmış, sağlıklı ve kaliteli etlerimizle, işletmemizde mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal spesifikasyonlara uygun biçimde, eğitimli personelin çalışmasıyla, hijyenik ortamda müşterilerin damak tadına hitap eden ürünler üretip, müşterilerimize sağlıklı ve kaliteli ürünler sunarak sürekli gelişmeyi, gıda güvenliği ile ilgili bilgileri gıda zinciri boyunca iletmeyi ve talep etmeyi, mevcut sistemin etkinliğini, tanımlanan süreçlerin performansları dahilinde sürekli gözden geçirip her türlü iyileştirme faaliyeti için gerekli kaynakları sağlamayı, gerçekleştirilen tüm faaliyetlerde iş güvenliği risk analizi yapmayı, iş kazalarının oluşmasını engellemeyi iş sağlığı ve güvenliği risklerini yöneterek İSG uygulamalarını etkin şekilde yürütmeyi ve sürekli iyileştirmeyi taahhüt ederiz.

✓ Türk Gıda Kodeksi, SMIIC/1:2019 Helal Gıda Standardı, AB ve istenildiğinde ürünlerimizin kullanıldığı ülkelerin yerel yasal düzenlemelerine, İslam Fıkına ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretim yapmayı taahhüt ederiz.

✓ Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır.

✓ Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla HACCP prensiplerine dayalı tehlike analizlerini uygulamayı ve ön koşul programlarını (PRP) etkin şekilde yürütmeyi taahhüt ederiz.

- ✓ Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize etmektir.
- ✓ Helal uygunluğun sağlanması için çapraz bulaşma, kontaminasyon ve şüpheli girdilerin kontrolünü sağlamayı taahhüt ederiz.
- ✓ Çalışanlarımıza helal eğitimleri vererek yetkinliklerini artırmayı, iyileştirme çalışmalarına etkin katılımlarını sağlamaktadır.
- ✓ Tedarikçilerimizden tüketicilerimize kadar karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; uygulamaların kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır.
- ✓ Bilgi güvenliğini temel aldığımız ve bünyemizde çalıştırdığımız her personelin yapılan işe eksiksiz hâkim olma hususu, çevreye olan duyarlılığımız kalite ve sağlık kavramlarını ön planda tutmaktır.
- ✓ Çalışanlarının bilgi ve refah seviyesini yükseltmektir.
- ✓ Entegre Yönetim Sistemi ve yasal şartlara uyulması, uygulanması, etkin kılınması ve sürekli iyileştirilmesini sağlamaktır.
- ✓ Süreçlerimizde risk ve fırsatları değerlendirerek kalite yönetim sisteminin etkinliğini artırmayı hedefleriz
- ✓ Her gün artan ve değişen müşteri taleplerini karşılamak, hizmet kalitesini artırmak, müşteri memnuniyeti sağlamak için konusunda uzman personel ile teknolojik gelişmeleri ve yasal mevzuatları yakından takip etmektir.
- ✓ Uygunluk yükümlülüklerini yerine getirdiğimizi taahhüt ederek, mevcut kaynakları etkin ve verimli kullanmaktır.
- ✓ Olumsuz çevre etkilerini azaltmak için, kirliliğin önlenmesi ve kaynaktan azaltım faaliyetleri yürütmektir.
- ✓ Ekip Ruhu ve Ekip Çalışması anlayışını şirket kültürümüzün temel unsurlarından biri olarak görmektir.
- ✓ Politika yılda en az 1 kez gözden geçirilir.
- ✓ Bu politika tüm çalışanlara duyurulmuş ve anlaşılması sağlanmıştır.

Yönetim

05.01.2026