

There are no translations available.



	T.C. AYDILAR KAYMAKLIĞI İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ İŞLETME KAYIT BELGESİ
Kayıt No	TR-14-K-208137
İşletmecinin Adı-Soyadı / Ticari Kağıdın Adı	Yıldırım Day Ticaret Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
İşletmenin Ticaret Unvanı	Yıldırım Day Ticaret Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Şirket, Kurum, Kuruluş Merket Adresi	Cihangir Mahallesi E-5 Yan Yolu (Londra Asfaltı) Caddesi Bayındı Center B-Blok No:25/11F Avcılar - İstanbul / Türkiye
İşletmenin Adresi	Cihangir Mahallesi E-5 Yan Yolu (Londra Asfaltı) Caddesi Bayındı Center B-Blok No:25/11F Avcılar - İstanbul / Türkiye
İşletmenin Faaliyet Konusu	Gıda Üretimi Tesis İşletmeciliği
Belgenin Ekl. Veriliş Tarihi	08.07.2018
Belgenin Doğrulama Tarihi	
İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.	
 Ali Ö. TURGAN İlçe Müdürü V.	





Oktay YILDIZ

on

21-22 February 2012

Has attended the seminar subject on

"IFS-FOOD Version:5"

Issue date:26 February 2012

Certificate No:0000002

Trainer: Tülay Erce ÜRÜK

Quality and Food Safety Management System Lead Auditor





HACCP POLİTİKASI



Firmamız , dondurma tozu, dondurma üretimi ve satışı alanında faaliyet göstermektedir. İnsan sağlığını doğrudan ilgilendiren bu konu tüm çalışanlarımızın son derece dikkat göstermeleri gereken bir husustur.

Firmamız üretim aşamalarında;

1. Üretimde tam hijyenik ortam sağlamak
 2. Sürekli eğitim ile kaliteyi en üst düzeye çıkarmak
 3. HACCP standardı süreçleri için sağlamak için hedeflerimizi ve planlarımızı kesintisiz uygulamak
 4. Üretimimizle ilgili Mikrobiyolojik, Kimyasal ve Fiziksel tehlikeleri tam olarak kontrol altına almak
 5. Üretim her aşamasını kontrol altında tutarak, problemleri ortaya çıkmadan önlemek
 6. Üretimimizi Tıbbi Bakanlığının ve diğer resmi kurum ve kuruluşların talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmek,
- Şirketimizi temel HACCP Politikasıdır.

Yönetim Kurulu Başkanı

OKTAY YILDIZ



KALİTE POLİTİKASI

1. Müşteri ve diğer tarafları Policy ve beklentilerini karşılamak

Tüm müşteriler, müşterilerimizin ve diğer tarafları beklentilerinin her anını anlayarak ve istediğini yerine getirmeye çalışacağız.
Kaliteli bir hizmet için her müşteriye en iyi hizmeti vermek için çalışacağız.

2. Bir ay içinde müşteriye

Bir ay içinde müşteriye, bir müşteriye en iyi hizmeti vermek için çalışacağız. Müşterilerimize en iyi hizmeti vermek için çalışacağız.

3. Bir ay içinde müşteriye

Müşterilerimize en iyi hizmeti vermek için çalışacağız. Müşterilerimize en iyi hizmeti vermek için çalışacağız.

4. Performansın artırılması için

5. Müşteriye en iyi hizmeti vermek için

Yönetim Kurulu Başkanı

OKTAY YILDIZ



GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Faaliyet gösterdiğimiz dondurma tozu, dondurma üretimi ve satışından müşterilerimizin memnuniyeti bizim için esastır.

En büyük servetimiz çalışanlarımızdır. Güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlarken iş süreçleri ne katılmaları ve motivasyonlarını artırmak için eğitim kursları düzenleyerek çalışanlarımızın niteliklerini daha da iyileştirmek için gayret gösteriyoruz.

Müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmak için başlangıç noktamızı gıda güvenliği ve kalite olarak belirlemiştir.

Firmamız çalışanlarıyla birlikte karlılığı ve verimliliği artırmayı, tüketici ve tedarikçi ile birlikte insan sağlığına en üst seviyede hizmet eden, hijyenik ve güvenilir ürünler üretmeyi ve bu sayede müşterisi ile bölünüşerek dünya markası olmayı amaç edilmektedir.

Her ürünün kaynağından başlayarak, tüketici ile buluştuğu ana kadar sıkı bir denetim sürecinden geçen ürünlerimiz, kaliteye verdığımız önemin büyüklüğünün bir göstergesidir.

Bu politikanın yürütülmesinde gerekli olan kaynakların sağlanması ve bu politika uyması Genel Müdür' den başlayarak her Kötübeleşen bakes gıda yöneticisinin ve çalışanının sorumluluğu ve iş aklilerinin bir parçasıdır.

Yönetim Kurulu Başkanı

OKTAY YILDIZ

