

ÜRÜN GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Gıda ve gıda dışı ürünler için plastik şişe tasarım, üretim ve satış faaliyetlerini gerçekleştiren SENAPASTAMPA olarak;

- HACCP Sistemi'ni kullanarak, ürün güvenliği uygunluğunun sağlanması için hammaddeyi başlayıp müşterilerimize sevk edilmesine kadar olan tüm aşamalarda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri kontrol altında tutarak hijyenik, sağlıklı gıda ve hijyen hassasiyeti olan ambalajlar üretmeyi,
- Ürün güvenliği konusunda etkin bir iletişim ve organizasyon sağlamayı,
- Başarıya ulaşmak ve sürekli gelişmek için çalışanlarını ve tedarikçilerini Ürün Güvenliği konularında eğitmeyi, bilinçlendirmeyi ve katılımlarını sağlamayı,
- Katılımcı yönetim ortamı ile çalışanların daha fazla sorumluluk üstlenmesini ve tecrübe, bilgi ve enerjilerinin birleştirilmesini sağlamayı,
- Ürün güvenliğini tehlikeye düşürebilecek olası risklere karşı, ürünün tüm aşamalarında, güvenli üretim şartlarına uygunluğunu sağlamak için potansiyel *Kritik Kontrol Noktalarını* belirlemeyi,
- Risk taşıyan tehlikeleri önleyerek yok etmek veya kabul edilebilir yasal seviyeye indirmeyi,
- Müşteri şartlarına, referans standartlara, yasal gerekliliklere ve ulusal/uluslararası standartlara uygun olarak, ürün güvenliği sisteminin etkinliğini sürekli iyileştirmeyi,

Taahhüt ederiz.

Genel Müdür