

GIDA GÜVENLİĞİ, KALİTE VE HELAL GIDA POLİTİKASI



Milk Academy Süt Ürünleri Ailesi olarak:

Oluşturduğumuz MİLK ACADEMY Yönetim Sisteminde tanımlanmış kriterlerde çiğ sütün ve diğer girdilerin tedarikçiden alınması, girdi kontrollerinin yapılması, girdilerin kullanılarak Sürülebilir Peynirler (Labne Peyniri, Sürülebilir Beyaz Peynir, Çeşnili Beyaz Krem Peynir, Lor, Mozzarella Peyniri, Yöresel Peynirler, UHT Krema, UHT SÜT, [Pastörize Krema](#), Konsantre Ürünler (DPSK,YSK) paketlenmesi, üretilen paketlenmiş ürünlerin depolanması, sevkiyatı ve satışı kapsamında kalite, gıda güvenliği ve helal gıda (OIC SMIC 1 MS1500:2019) politikamız;

MİLK ACADEMY Yönetim Sisteminde kapsamında ürünlerimizi sattığımız ülkelerin yasal ve diğer şartları ile müşterilerimizin beklentilerini dikkate alarak tanımladığımız helal gıda, kalite ve gıda güvenliğinden ödün vermeden, gıda güvenliği ve kalite kültürünü de dikkate alarak yasal, güvenli, sağlıklı, müşteri talep ve beklentilerine uygun mamuller üretmek,

Hammaddenin ve diğer girdilerin gelişinden işletmemizde stoklanmasına, üretimine, sevkiyatına ve müşteriye teslimine kadar ki süreçlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulan ortamlarda iş süreçlerimizi gerçekleştirerek sabotaj, taşış, alerjen, biyolojik, kimyasal ve fiziksel riskleri en aza indirmek,

Ürünleri ürettiğimiz ve sattığımız ülkelerin yasaları ve kanunlarını, ürün, üretim ve muhafaza standartlarını da göz önünde bulundurarak yasal, sağlıklı ve güvenli ürünler üretip aynı zamanda MİLK ACADEMY Yönetim Sisteminde şartlarına uymak,

Üst yönetim tüm çalışanlar için inanç ve ibadet özgürlüğünü sağlamıştır. Çalışanlar, namaz ve diğer ibadetlerini yerine getirmek için gerekli zaman ve diğer gerekliliklere kolaylıkla erişebilmektedir.

Sistemi sürekli iyileştirmek için ihtiyaç duyulan altyapı, çalışma ortamı ve insan kaynaklarını sağlamak,

Müşteriye saygılı, her kademedede çalışanın yönetime katıldığı, kendini açıkça ifade edebildiği, sürekli ve yaygın eğitimin benimsendiği, eğitilmiş ve bilinçli personelle çalışmak,

Değişen lezzet trendlerini, teknolojik gelişmeleri ve müşteri beklentilerini takip ederek ürün kalitemizi ve çeşitliliğimizi sürekli geliştirmek ve bunu yaparken de müşteri memnuniyetini, beklenti ve isteklerini en üst seviyede tutmaktır.