

Türkiye Şişe ve Cam Fabrikaları A.Ş. olarak, Gıda ve Yem Güvenliği Yönetim Sistemleri kapsamındaki tüm üretim tesislerimizde;

- Gıda ve Yem Güvenliği kapsamında tedarik aşamasından başlayarak müşterilerimize kadar olan süreçlerimizde olası tehlikeleri belirleyerek, fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri önlemeyi ve kontrol altında tutmayı, gerekli hijyen ve temizlik kurallarına uymayı ve sürdürülebilirliğini sağlamayı,
- Gıda ve Yem Güvenliği ile ilgili yasal ve diğer şartlara, standartlara ve müşteri ihtiyaç ve beklentilerine uygunluk sağlamayı,
- Gıda ve Yem Güvenliği ile ilgili bilgileri gıda zinciri boyunca sağlamak ve iletmek için tedarikçi, taşeron, müşteri ve yasal otoriteler ile iç ve dış iletişimde bulunmayı,
- Gıda ve Yem Güvenliği Yönetim Sistemlerinin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sağlamak için gerekli denetim faaliyetlerini gerçekleştirmeyi, gözden geçirmeyi ve iyileştirmek için yeterli kaynak sağlamayı,
- Faaliyetlerimizin her aşamasında Gıda ve Yem Güvenliği Yönetim Sistemleri gerekliliklerini ön planda tutarak, ürünümüzü, süreçlerimizi, işletmelerimizi ve tedarikçilerimizi sürekli iyileştirmeyi ve geliştirmeyi hedefleyerek; müşterilerimize güvenilir, kaliteli ürünler sunmayı,
- Çalışanlarımıza, Gıda ve Yem Güvenliği Yönetim Sistemlerimiz hakkında eğitimler vererek bilinçlendirmeyi, yetkinliklerini geliştirmeyi ve bunun sonucunda çalışanlarımızın katkılarıyla gıda güvenliği bilinci ve kültürünü yerleştirmeyi

taahhüt ederiz.