

**KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI**

DÖKÜMAN KODU	01-PO-001
REVİZYON NO	2
YÜRÜRLÜK TARİHİ	05.01.2023
SAYFA NO	1/2

**DETAY KAHVE SAN. VE TİC. A.Ş.** olarak; ürünlerimizin yolculuğunda; Kalite ve Gıda Güvenliğini üretimin bir parçası haline getirmek, bilim ve teknolojiye olabildiğince yararlanmak, yeteneğimizi ve tecrübemizi inancımız ile bütünleştirmek temel hedefimizdir.

Sahip olduğumuz Marka Değerimizi korumaya yönelik olarak; müşteriye ve tüketicie, gereksinim duydukları güvenilir ve kaliteli ürünleri sunmak, yeni müşteri ve tüketicilere ulaşmak, yeni ürünler ve var olan ürünlerimizi geliştirmek, tedarikçi aşamasından ürünlerin müşteriye veya son tüketicie ulaşana kadar olan tüm süreçleri en etkin şekilde yönetmek için; **Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizin** uygulanması ve sürdürülmesi sağlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksinde yer alan mevzuat ve yönetmelikler, Yurt içi ve Yurt Dışı Yasal gereklilikler yakından takip edilmekte ve yönetim sistemimize dahil edilmektedir.

Her Detay Kahve çalışanı kalite ve gıda güvenliğinden sorumludur. Bu kapsamda, Tüm Detay Kahve Çalışanları; müşteri markalı ürünlerin; tasarımı, tedarikçi yönetimi, üretimi, lojistik, teknik hizmetleri, pazarlama ve satışı gibi etkili olan tüm süreçlerde, ilgili taraflar ile birlikte her yönüyle ürün kalitesi ve gıda güvenliği için çalışılmaktadır.

**POLİTİKAMIZIN İLKELERİ:****Kalite, Gıda Güvenliği ve Hijyen Gerekliliklerini Ön Planda Tutmak**

Detay Kahve fabrikamızdaki üretim ve ilgili tesislerindeki ortam ve süreçler, güvenli gıda üretim prensiplerine göre tasarlanmıştır. Bir yandan üretim çevresi ile ilgili uygulanması gereken hijyen kurallarını tanımlayan *GHP (Good Hygiene Practices / İyi Hijyen Uygulamaları)* ilkeleri en titiz hijyen koşullarını sağlarken diğer yandan üretim sürecinin her aşamasında *GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları)* ilkelerine harfiyen uyulmaktadır. Fabrikamızda, BRC Global Gıda Güvenliği Standardı, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ve ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Standardı sertifikalarına sahip olup, tüm süreçlerde yönetim sistemleri gereklilikleri uygulanmakta ve Müşteri talepleri doğrultusunda da Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim sistemlerimiz sürekli geliştirilmektedir.

Tüm aşamalarda ortaya çıkabilecek her türlü tehlike için kontrol tedbirleri geliştirilmiş ve bu kontrol tedbirlerinin etkinliği eğitilmiş personel tarafından izlenmektedir. Bu bağlamda; Gıda Güvenliği ve diğer yasal koşullar etkili şekilde yönetilmekte, HACCP ilkeleri doğrultusunda Gıda Güvenliği Tehlike Analizi, Gıda Savunma Tehlike Analizi, Gıda Güvenliğinde Taklit-Tağşiş Tehlike Analizi ve ISO 9001 açısından Risk ve Fırsat Analiz değerlendirmeleri tüm süreçlerimiz için gerçekleştirilmekte, alınacak önlemler belirlenip izlenmektedir.

Yönetim sistemlerimizin tüm süreçlerde olan etkinliği ve devamlılığı deneyimli ve eğitilmiş kişiler tarafından düzenli olarak iç denetim sürecinde değerlendirilmektedir. Ayrıca Firmamız; üçüncü taraf denetimlerine açıklık ve şeffaflık ile yaklaşım sağlamaktadır.

**Müşteri ve Tüketici Memnuniyetine Odaklı Çalışmak**

Firmamız, tüketici ve müşterilerimizin farklı ihtiyaçlarını, beklentilerini ve isteklerini karşılamakta; tüketici ve müşterilerin güvenini kazanarak memnuniyetini sağlamaktadır. Müşterilerin kalite ve ürün güvenliği beklentileri ürünlere yansıtılmakta; ürün değerlerinin müşterilerle birlikte yaratılması sağlanmaktadır.

Ürünlerimizi özel ihtiyaçlar ve uygulamalar doğrultusunda geliştirmek, teknik sorunları çözmek ve maksimum verimlilik ve en iyi sonuçlar için üretim süreçlerini geliştirmek amacıyla tüm müşteri ve tüketiciler ile aktif olarak işbirliği yapmaktayız.

Yüksek üretim kapasitesi ve gelişmiş Ar-Ge hizmetlerimizin desteği ile müşteri ve tüketicilerin beklentisi olan kaliteli ve güvenilir ürün üretmek önemli hedefimizdir. Tüm süreçlerimizde müşteri ve tüketicilerin memnuniyetini artırmak için kişisel sorumluluk almaya yönelik girişimci zihniyetimiz ile çalışmaktayız.

**Yönetim Sistemleri Gerekliliklerini Uygulamak ve Sistemleri Sürekli İyileştirmek**

Detay Kahve fabrikamızda yüksek kapasiteli, ileri teknoloji üretim prosesimiz ile her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamak için sistemlerimizi sürekli iyileştirmekte ve geliştirmekteyiz.

Hammadde alımdan müşterilere veya son tüketicie teslimata kadar tüm süreçlerde kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklilikleri uygulanmakta ve sürekli iyileştirmeler için yapılacak işlemler belirlenmektedir. Tüm süreçlerin iyileştirilmesi için gerekli kaynaklar sağlanmakta, hedefler belirlenmekte ve hedeflere erişim takip edilmektedir.

**KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI**

DÖKÜMAN KODU	01-PO-001
REVİZYON NO	2
YÜRÜRLÜK TARİHİ	05.01.2023
SAYFA NO	2/2

**Kalite ve Gıda Güvenliği Kültürünün Sürekliliğini Sağlamak**

Müşteriye daha genel anlamı ile tüketiciye onun gereksinim duyduğu, duyabileceği güvenilir ve kaliteli ürün sunmaya; üretimin en önemli ögesi olan çalışanların değer katması ve bu anlamda sorumluluklarını en üst düzeyde yerine getirmesi ile sağlanmaktadır. Kalite ve Gıda Güvenliğini firmamızın kültür ve önceliğinde sürekli bulundurulması, duyarlılık, inanç ve emek gerektiren bir mücadeledir. Kalite ve Gıda Güvenliği hepimizin sorumluluğundadır.

Her personelin kalite ve gıda güvenliği konularındaki görev ve sorumlulukları belirlenmiştir. Personelde kalite ve gıda güvenliği bilincinin sağlanması için periyodik olarak eğitimler düzenlenmektedir.

**Tedarikçi Yönetimi ile En İyi Hammadde ve Ambalaj Malzeme Seçimi Sağlamak**

Tüm hammadde, ambalaj malzeme, yardımcı madde ve malzemeler ve hizmet tedarikçilerimiz için Tedarikçi Risk Analiz Değerlendirilmesi sağlanmakta ve bu doğrultuda tedarikçi onay ve değerlendirme süreçlerimiz belirlenmektedir.

Tüm tedarikçilerimizin kalite ve ürün güvenliğimiz konusunda önemli bir öge olduklarının bilinci ve sorumluluğu ile işbirliğimize devam etmekteyiz.

**En İyi Alt Yapı ve Teknoloji ile Üretim Sürecini Gerçekleştirmek**

Detay Kahve Fabrikamız, yüksek kapasiteli, tam otomatik, bilgisayar kontrollü ve ileri teknoloji üretim sistemleri sayesinde, her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamaktadır.

Avrupa'nın önde gelen teknoloji firmalarıyla çalışarak, müşteri taleplerini kısa sürede karşılayabiliyor; üretimin her aşamasında müşteri ihtiyacına ve isteğine göre uyarlanmış esnek çözümler sunabiliyoruz.

Tüm üretim sürecimiz ileri teknik hizmet ve teknoloji, en iyi alt yapı, laboratuvar ve proses kontrolleri ile desteklenmektedir.

**Lojistik Avantaj ile Zamanında ve Güvenli Teslimat Gerçekleştirmek**

Detay Kahve, gelişmiş lojistik kabiliyeti ile ürünlerin en iyi kalitede müşterilerine ve nihai tüketiciye ulaşmasını sağlamaktadır.

Kalite, Gıda Güvenliği  
ve Hijyen  
Gerekliliklerini Ön  
Planda Tutmak

Müşteri ve Tüketici  
Memnuniyetine Odaklı  
Çalışmak

Yönetim Sistemleri  
Gerekliliklerini  
Uygulamak ve  
Sistemleri Sürekli  
İyileştirmek

Kalite ve Gıda Güvenliği  
Kültürünün Sürekliliğini  
Sağlamak

Tedarikçi Yönetimi ile  
En İyi Hammadde ve  
Ambalaj Malzeme  
Seçimi Sağlamak

En İyi Altyapı ve  
Teknoloji ile Üretim  
Sürecini  
Gerçekleştirmek

Lojistik Avantajı ile  
Zamanında ve Güvenli  
Teslimat  
Gerçekleştirmek