GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE POLİTİKASI

Metgin LTD.'nin kurumsal amacı dünya ve ülke standartlarına uygun, güvenilir, yenilikçi ürünler ve hizmet anlayışı ile müşteri - tüketici sadakati ve marka değerini korumak, her defasında tercih ettikleri marka olabilmek amacıyla tüketicilerimizin ve müşterilerimizin beklentilerini karşılayan veya beklentilerinin de üzerinde ürünler sunarak onları mutlu etmeye dayanmaktadır. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemimizi etkin bir şekilde kullanarak sürdürülebilir ve karlı bir şekilde büyümeyi hedeflemekteyiz.

• Her METGİN çalışanı kaliteden sorumludur. Hepimizin METGİN ürün kalite yönetimi ve sürekli kalite artışını korumada bir rolü ve tüketicilerimize üstün bir deneyim yaşatmayı sağlamak konusunda bir tutkusu vardır.

• Hammadde, ambalaj malzemesi alımından üretim, depolama, dağıtım ve müşterilerimize ulaşıncaya kadar geçen tüm zincirde gıda güvenliği sağlanır.

• Tüm Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi Standartları titiz bir şekilde uygulanır ve kalite performansımız sürekli geliştirilir.

• Etkin bir gıda savunma sistemi kurulup gelişen teknoloji ile geliştirilir.

• Gıda güvenlik mevzuatları ve diğer yasal koşulları etkili şekilde yöneterek METGİN ürünlerinin yasal uyumluluğunu sağlamakta ve marka değeri korunmaktadır.

•Gıda güvenliği ile ilgili olarak gerekli alt yapı oluşturulmuş olup teknolojik gelişmeler takip edilmektedir. Sürekli gelişim için gerek ekipman, gerek proses, gerekse insan kaynakları tarafında gerekli yatırımlar yapılmakta, Kalite kültürü geliştirilmekte ve sürekli iyileşme sağlanmaktadır.

• Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemi uygulayarak kalite risklerini azaltılmaktadır.

• Tedarik edilen hammaddelerin, ambalaj malzemelerinin, bitmiş ürünlerin METGİN'nin kalite spesifikasyonları ve koşullarına uygun olması için, tedarikçiler ve üçüncü taraf şirketler etkin bir şekilde yönetilmektedir.

• Tesis, proses ve ekipmanların; ürünlerin kalite koşullarını karşılayacak şekilde tasarlamakta, kaynaklarımız etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Bir ürünün kalitesel olarak uygunsuz olması ve geri çekilmesi gerektiği durumlarda; tüm tedarik zincirinde, ürünler hızla ve etkili şekilde bulanarak izlenebilirlikleri sağlanmakta, uygun olmayan ürünlerin pazardaki olumsuz etkisini en aza indirmek için METGİN Gıda kriz yönetimi prosedürü uygulamaktadır.

•Hammadde alımından bitmiş ürüne kadar ve tüm süreçlerimizde taklit ve tağşiş riski değerlendirilmekte bu riski elemine edecek önlem ve tedbirler alınmakta ve ürün güvenliği sağlanmaktadır.

• Tüketici ve müşterilerden gelen mesaj ve iletişimleri etkin bir şekilde toplamak ve uygun bir şekilde yanıt vermek için etkili bir sistem uygulamakta, önleyici ve düzeltici faaliyetler için gerekli aksiyonların alınması sağlamaktadır. Uluslararası teknik bilgi ve tecrübe ile teknolojik gelişmeler takip edilerek ürün kalitesine yansıtılır. Sistemlerimiz iş ortaklarımız, üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları ile paylaşılarak ürün güvenliği ve kalite süreçlerine katkıda bulunulur.

Gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla; çalışan farkındalığını artıran eğitimler, iletişim faaliyetleri, performans göstergeleri ve ölçüm araçları uygulanmakta; çalışan katılımı teşvik edilmekte ve elde edilen sonuçlar düzenli olarak gözden geçirilerek sürekli iyileştirme sağlanmaktadır. Üst yönetim, gıda güvenliği kültürünün yerleşmesi ve canlı tutulması için liderlik göstermeyi taahhüt eder.

- Gıda kayıplarını ve israfı engellemek için çalışmalarda bulunulur.
- Başarımız kaynağı olan tüm çalışanlarımızın performanslarını, yetkinlik ve becerilerini geliştirebilecek sistemleri uygulayarak ve eğitimlerle destekleyerek bunların iş sonuçlarına ve yaşam kalitesine yansıtılmasına çalışılmaktadır.
- Gıda Güvenliği Kültür Planı çerçevesinde uygulamalar ve çalışmalar yaparak sistemin sürekli gelişmesi sağlanır. Şirketimizdeki tüm çalışanlarımız bu hedeflere ulaşabilmek için iş birliği içinde çalışarak gerekli önlemleri alır ve sürekli gelişime açık bir kültür oluştururlar.

• Başarımız kaynağı olan tüm çalışanlarımızın performanslarını, yetkinlik ve becerilerini geliştirebilecek sistemleri uygulayarak bunların iş sonuçlarına ve yaşam kalitesine yansıtılmasına çalışılmaktadır.
Şirketimizdeki tüm çalışanlarımız bu hedeflere ulaşabilmek için iş birliği içinde çalışarak gerekli önlemleri alır ve sürekli gelişime açık bir kültür oluştururlar.

Engin Yeşilada
Yönetim Kurulu Başkanı
1.11.2025