



Kalite ve Gıda Güvenliği Politikalarımız

- ☞ Müşterilerimizin ve ulusal-uluslararası kanun ve mevzuatın talep, ihtiyaç ve beklentilerini zamanında, tam ve doğru olarak sağlamayı,
- ☞ Gözetimimiz altındaki gıda zincirinin korunması için organizasyon içinde gelişen bir gıda güvenliği kültürü oluşturmayı,
- ☞ Gıda güvenliği kültürünün sürekli iyileştirilmesi için bir eylem planı geliştirmeyi,
- ☞ Yönetim sistemlerinin etkinlik ve verimliliğini sürekli geliştirmeyi,
- ☞ Tasarım ve geliştirme faaliyetleri ile proseslerde sürekli iyileştirme sağlamayı,
- ☞ Müşteri, tedarikçi ve kamu kuruluşlarından kalite, gıda ve yem güvenliği konusunda bilgi talep etmeyi ve bilgi vermeyi,
- ☞ Etkili bir sahtecilikle mücadele kültürünün sağlanması, taklit-tağışış önleme stratejilerinin oluşturulması ve uygulanmasının sağlanması, önleyici tedbirlerin onaylanması ve doğrulanması için ayrılmaz bir gıda sahtekarlığı yönetim sistemi geliştirmeyi,
- ☞ Güvenli ve güvenilir gıda ile güvenli ve güvenilir yem hammaddesi üretimi gerçekleştirmeyi,
- ☞ Evaporasyon tesisimizde gmp+ kurallarına uygun bir şekilde üretim yapmayı (Izmit),
- ☞ Tasarruf sağlayacak uygulamalara önem vermeyi,
- ☞ Çalışanları için iyi bir çalışma ortamı tesis etmeyi,
- ☞ Çalışanların gelişimini, eğitimini sağlamayı temel bir politika olarak taahhüt ederiz.



Bunun yanısıra marka ve firma olarak üretimlerimizde helal politikasını benimsiyor; üretim süreçlerimizi özenle takip ediyor ve helal politikamızı şeffaflıkla sizlerle paylaşıyoruz.

AS GIDA ÜRETİM ve PAZARLAMA A.Ş. HELAL POLİTİKASI

As Gıda olarak, ürünlerimizin tüm bileşen ve üretim süreçlerinin İslam fıkhına, OIC/SMIIC 1:2019 ve MS1500:2009 helal gıda standartlarına uygun olmasını sağlamayı, helal gıda gerekliliklerine ilişkin mevzuat ve standartları yakından takip ederek sistemin güncelliğini devam ettireceğimizi beyan ediyoruz.

Kaliteli Sertifikaları

Tüm yurda dağılmış soğuk hava depoları, soğutmalı kamyon filosu ve güçlü bir satış ağı ile hizmet veriyor, yüksek kalite anlayışıyla sistemlerimizin etkinlik ve verimliliğini sürekli olarak genişletiyoruz. Çevre ile ilgili faaliyetlerimizi ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi'ne uygun olarak sürdürüyoruz. Ayrıca BRC Küresel Gıda Güvenliği Standardı, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerine sahibiz.

Bünyemizde faaliyet gösteren As Gıda Üretim ve Pazarlama A.Ş., tesislerinde ham maddeden başlayarak üretim sürecinin her aşamasında ve ürünlerin müşteriye ulaştırılmasında kalite ve gıda güvenliği sistemlerini etkin bir şekilde uygulamaktadır. As Gıda'nın kaliteye verdiği önem, sahip olduğu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve BRCGS Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeleri ile onaylanmış bulunmaktadır.

