



Seksüt Endüstrisi Kurumu A.Ş. olarak;

Başta süt ve süt ürünleri olmak üzere domates püresi, çeşitli meyve ve sebze suları, nektarları ve aromalı içeceklerde tüm riskleri önceden belirleyip yok ederek güvenli gıda üretmek, müşteri beklentileri ile memnuniyetini en üst düzeyde sağlamak temel amacımızdır. Tüm ürünlerimizde tehlike analizleri ile tasarımından tüketimine kadar ortaya çıkabilecek riskler belirlenerek gıda güvenlik kontrolleri ve ürün izlenebilirliği hassasiyetle yerine getirilmektedir. İşletmemizde; güvenilir ve sağlıklı gıda üretimi aşağıdaki temel prensiplere göre yapılır;

- İnsan sağlığını tehdit edecek hiçbir yabancı madde bulunmaması,
- Bakteriyel risk taşıyan hiçbir üretimin gerçekleştirilmemesi,
- Tehlikeli kimyasal madde bulunmaması,
- Alerjen maddelerin risk oluşturmayacak şekilde kontrol edilmesi,
- Gıda güvenliği sağlanırken çevreye ve doğaya zarar verilmemesi,
- Her türlü gıda sahteciliği, taklit ve tağşişin önlenmesi için gerekliliklerin yerine getirilmesi,
- Gıda ile ilgili mevzuatlara uygun üretimlerin gerçekleştirilmesi,
- Tüm iç ve dış paydaşları dahil ederek, etkin iletişim kanallarının oluşturulması.

FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında Seksüt Endüstrisi Kurumu A.Ş. olarak eğitimli ve bilinçli çalışanlarla, üretimlerimizin hijyenik koşullarda yapılacağını, gıda güvenliğinin garanti altına alınacağını ve sürekli iyileştirileceğini taahhüt ederiz.

Gökhan AKYÜREK
Seksüt İşletmeleri Grup Yöneticisi

Yayın Tarihi : 16.03.2021
Revizyon Tarihi / No : 04.03.2022/1