

Documentnummer	PO-YT-01
Publicatiedatum	01.06.2024
Revisienummer	00
Revisiedatum	--
Paginanummer	1 / 2

Certified DİŞ Tic. A.Ş. werd in 2020 opgericht met de missie om kwaliteitsvolle en veilige voedselproducten uit Turkije naar kopers in Nederland te brengen.

Om eindconsumenten te beschermen, de levering van duurzame kwaliteitsproducten te waarborgen en zakelijke relaties effectief te beheren, neemt Certified DİŞ Tic. A.Ş. het "Kwaliteits- en Voedselveiligheidsbeleid" hieronder gedetailleerd aan.

Onze belangrijkste inzet is het waarborgen van voedselveiligheid door middel van de marketing van hygiënische, veilige, legale en authentieke producten en de evaluatie van leveranciers.

Klanttevredenheid staat op de eerste plaats in onze bedrijfsvoering, waarbij we altijd rekening houden met onze inzet om aan de eisen voor voedselveiligheid te voldoen, met de volledige betrokkenheid van al het personeel op elk niveau.

Bovengenoemde inzet wordt geïmplementeerd en onderhouden door de continue actualisering van normen, tijdige aanpassing van bedrijfsvereisten en bestaande managementsystemen aan wettelijke en vrijwillige normen en klantvereisten, en de inzet van getrainde medewerkers met de juiste vaardigheden.

Voedselveiligheid wordt gegarandeerd en gehandhaafd door een risicobeoordelingssysteem volgens de HACCP-methode en traceerbaarheidspraktijken, met betrokkenheid van alle interne en externe functies. Bovendien maakt het aannemen van een managementsysteem (BRCGS Agents & Brokers) volgens internationale normen ook deel uit van deze inzet.

CERTIFIED DİŞ Tic. A.Ş. is toegewijd aan het altijd handhaven van een transparante en nauwkeurige samenwerking en informatie-uitwisseling met zijn klanten. Het waarborgen dat onze klanten altijd veilige en kwaliteitsvolle producten ontvangen, op tijd en volgens dezelfde standaard, is onze hoogste prioriteit.

Daarom voeren we zorgvuldig en grondig werk uit bij het selecteren van leveranciers, besteden we speciale aandacht aan het kiezen van leveranciers die aan de verwachtingen en doelen van onze klanten voldoen, en sluiten we exclusieve overeenkomsten met hen af.

Certified, vertegenwoordigd door zijn senior management, zet zich in voor het leveren van veilige en superieure kwaliteitsproducten. Wij zijn toegewijd aan het toepassen van veiligheids- en kwaliteitscontrole normen in lijn met Voedselveiligheids- en Traceerbaarheid Managementsystemen om onze klanten, de samenleving en het milieu tevreden te stellen.

We volgen de hieronder genoemde doelen op de bovengenoemde specifieke onderwerpen:

- Begrijpen en toepassen van alle richtlijnen, regels en voorschriften met betrekking tot productkwaliteit en de toeleveringsketen;
- Kwaliteitsdoelen stellen en deze periodiek herzien voor voortdurende verbetering;
- Een traceerbaarheidssysteem toepassen en optimaliseren om het juiste gebruik en de betrouwbaarheid van informatie, effectiviteit en productiviteit te verbeteren;
- Relevante non-conformiteiten verminderen en een strikt traceerbaarheidssysteem toepassen om mogelijke risico's te vermijden bij het intrekken of terugroepen van producten indien nodig;
- De principes van GHP (Goede Hygiënepraktijken) vaststellen die van toepassing zijn in de gehele voedselketen;
- Een kwaliteitsproduct aan klanten leveren;
- Producten onderzoeken en ontwikkelen die passen bij klantentrends, levensstijlen en behoeften;
- Productveiligheid waarborgen door effectieve leveranciersselectieprocessen;

Goedgekeurd door
Algemeen Directeur
TÜMER YOLDAŞ

Documentnummer	PO-YT-01
Publicatiedatum	01.06.2024
Revisienummer	00
Revisiedatum	--
Paginanummer	2 / 2

- Effectieve communicatie met alle leveranciers handhaven, voedselveiligheidsdoelen overbrengen en hen regelmatig monitoren en auditen om te garanderen dat zij aan wettelijke en klantvereisten voldoen;
- Voortdurend voedselveiligheid en kwaliteit monitoren, zowel aan de bron als op de eindbestemming, bij interne en geaccrediteerde externe laboratoria;
- Effectieve communicatie met alle belanghebbenden en werknemers handhaven om voortdurende toewijding aan voedselveiligheid te garanderen;
- De voedselveiligheidscultuur ontwikkelen in samenwerking met alle belanghebbenden en werknemers;
- Opleidings- en informatieprogramma's aannemen om de technische, wettelijke en veiligheidsvaardigheden van managers en werknemers te verbeteren;
- De interne organisatie voortdurend verbeteren om voedselveiligheid en product/service kwaliteit te waarborgen;
- Een kwetsbaarheidsbeoordelingsplan ontwikkelen en mitigerende procedures vaststellen door middel van Food Fraud en Food Defence plannen op basis van risicobeoordeling;
- Het niveau van effectiviteit en efficiëntie van de organisatie verhogen als reactie op klantbehoeften.

Dit beleid weerspiegelt de inzet van Certified om veilige, kwaliteitsvolle producten te leveren die voldoen aan de verwachtingen van de klant.

Goedgekeurd door
Algemeen Directeur
TÜMER YOLDAŞ