

U Türkiye Şişe ve Cam Fabrikaları A.Ş., poduzimamo sljedeće u svim našim proizvodnim pogonima kao dio naših sistema upravljanja sigurnošću hrane za ljudsku i stocnu ishranu:

- Identifikacija mogućih opasnosti u svim našim procesima, od nabave do krajnjeg potrošača, sprečavanje i držanje pod kontrolom fizičkih, hemijskih i bioloških rizika, pridržavanje potrebnih pravila higijene i čišćenja, te osiguranje održivosti u opsegu sigurnosti hrane za ljudsku i stocnu ishranu,
- Pridržavanje zakonskih, regulatornih i drugih zahtjeva, standarda i potreba kupaca te očekivanjima vezanim uz sigurnost hrane za ljudsku i stocnu ishranu, • Interna i eksterna komunikacija s dobavljačima, podizvođačima, kupcima i pravnim tijelima radi pružanja i prijenosa informacija o sigurnosti hrane za ljudsku i stocnu ishranu u cijelom prehrambenom lancu,
- Osiguravanje dovoljnih resursa za obavljanje, pregled i poboljšanje potrebnih revizija kako bi se osigurala usklađenost, primjerenost i učinkovitost naših sistema upravljanja sigurnošću hrane za ljudsku i stocnu ishranu,
- Pružanje pouzdanih i kvalitetnih proizvoda našim kupcima dajući prioritet zahtjevima naših sistema upravljanja sigurnošću hrane za ljudsku i stocnu ishranu u svakoj fazi naših aktivnosti i s ciljem kontinuiranog poboljšanja i razvoja naših proizvoda, procesa, poslovanja i dobavljača,
- Obučavanje naših zaposlenika o našim sistemima upravljanja sigurnošću hrane i prehrane, podizanje njihove svijesti i razvijanje njihove kompetencije, te shodno tome, uspostavljanje svijesti i kulture o sigurnosti hrane sa svojim doprinosima.