

A Türkiye Şişe ve Cam Fabrikaları A.Ş. vállalatnál az élelmiszer- és takarmánybiztonsági irányítási rendszerünk részeként minden termelőüzemünkben a következőket végezzük el:

- A lehetséges veszélyek azonosítása minden folyamatunkban, a beszerzéstől a végfelhasználóig, a fizikai, kémiai és biológiai kockázatok megelőzése és ellenőrzés alatt tartása, a szükséges higiéniai és tisztítási szabályok betartása, valamint a fenntarthatóság biztosítása az élelmiszer- és takarmánybiztonság területén,
- Az élelmiszer- és takarmánybiztonsággal kapcsolatos jogi, szabályozási és egyéb követelményeknek, szabványoknak és vevői igényeknek, valamint elvárásoknak való megfelelés,
- Belső és külső kommunikáció a beszállítókkal, alvállalkozókkal, ügyfelekkel és a jogi hatóságokkal az élelmiszer- és takarmánybiztonsággal kapcsolatos információk biztosítása és továbbítása érdekében az egész élelmiszerláncon keresztül,
- Elegendő erőforrás biztosítása a szükséges ellenőrzések elvégzéséhez, felülvizsgálatához és javításához az élelmiszer- és takarmánybiztonsági irányítási rendszereink megfelelőségének, alkalmasságának és hatékonyságának biztosítása érdekében,
- Megbízható és minőségi termékek biztosítása ügyfeleink számára azáltal, hogy tevékenységünk minden szakaszában prioritásként kezeljük az élelmiszer- és takarmánybiztonsági irányítási rendszerünk követelményeit, és arra törekszünk, hogy folyamatosan javítsuk és fejlesszük termékeinket, folyamatainkat, vállalkozásainkat és beszállítóinkat,
- Munkatvállalóink képzése az élelmiszer- és takarmánybiztonsági irányítási rendszerünkről, tudatosságuk növelése és kompetenciáik fejlesztése, következésképpen az élelmiszerbiztonsági tudatosság és kultúra kialakítása a közreműködésükkel.