

|                                                                                   |                              |                  |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|------------|
|  | <b>HELAL GIDA POLİTİKASI</b> | Doküman No       | PL.16      |
|                                                                                   |                              | Rev. No /Tarihi  | 1          |
|                                                                                   |                              | Hazırlama Tarihi | 04.12.2024 |
|                                                                                   |                              | Sayfa No         | 1/1        |

Cooker's Gıda, Modern ve Teknolojik altyapıya sahip tesisi ile Türkiye'nin İlk Butik Değirmeni olma özelliğine sahip bir kuruluş olarak müşterilerimizin isteklerini ilk ve her defasında, zamanında, istenilen özelliklere ve Helal Yönetim Sistemi gerekliliklerine uygun olarak gerçekleştirmeyi taahhüt eder.

Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme ve üretim aşamalarında Türk Gıda Kodeksi, AB ve istenildiğinde ürünlerimizin kullanıldığı ülkelerin yerel yasal düzenlemelerine, İslam Fıkhına ve müşterilerin Helal Gıda Güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmektir.

Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek Helal Gıda Güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır.

Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, Helal Gıda Güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize etmektir.

Hedefimiz, ilkeli, çağdaş ve çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek. Gıda ve Helal Güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek, onlara Gıda ve Helal Güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermek. Bu olguların ancak aidiyet duygusu yüksek, yaptığı işi severek yapan çalışanlar tarafından sürekli sağlanacağı prensibi ile çalışanlarımızın memnuniyetini en yüksek düzeyde sağlamaktır.

|                                                                                                                                        |                                                                                                                             |                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HAZIRLAYAN:</b><br>KALİTE GÜVENCE YÖNETİCİSİ<br> | <b>KONTROL:</b><br>HELAL EKİP LİDERİ<br> | <b>ONAY:</b><br>GENEL MÜDÜR<br> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|