

## KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Gıda aromaları, sosları ve katkı maddeleri üretiminde Türkiye'nin yurtiçi ve yurtdışında söz sahibi bir kuruluşu olarak iş ortaklarımızın isteklerini ilk ve her defasında, zamanında istenilen özelliklere ve gıda güvenliği yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamaktır.

Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme ve üretim aşamalarında Türk Gıda Kodeksi, AB ve istenildiğinde ürünlerimizinkullanıldığı ülkelerin yerel yasal düzenlemelerine ve iş ortaklarımızın gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmektir.

1. Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır.
2. Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, "Kalite ve Gıda Güvenliğinin Herkesin İş Olduğu" ilkesinden yola çıkarak, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize etmektir.
3. İlkeli, çağdaş ve çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek, kalite ve gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek, onlara kalite ve gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermek, kalitenin ancak firmasını seven, yaptığı işten zevk alan çalışanlar tarafından sürekli sağlanacağı prensibi ile çalışanlarımızın memnuniyetini en yüksek düzeyde sağlamaktır.

Politikalar, Aromsa ile etkileşim içerisinde olan ilgili tüm taraflara açıktır ve duyurulmuştur.