



HELAL GIDA POLİTİKAMIZ

Targid A.Ş. olarak

Üretim süreçlerimizde müşterilerimizin isteklerini, istenilen özelliklere ve helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamayı,

Ürünlerimizi, tasarım , geliştirme, üretim, depolama ve sevk aşamalarında; OIC/ SMIIC 1 standardına, Türk Gıda Kodeksine, gıda güvenliği yönetim sistemimize, İslam Fıkhına ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikte ve ekonomik maliyet ile üretmeyi,

Hammadde kabul aşanasından sevk aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemeyi ve yönetmeyi; tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamayı,

Kuruluşumuzun tüm birimlerinde iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamayı, helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri en aza indirmeyi,

Çalışanlarımıza kalite ve helal gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemeyi ve onlara kalite ve helal gıda güvenliği ile ilgili görev, yetki ve sorumlulukları vermeyi

Çalışanlarımızın dini inançları konusunda memnuniyetini en üst düzeyde sağlamayı

taahhüt ederiz.



OUR HALAL FOOD POLICY

As Targid A.Ş., we are committed to

meeting the demands of our customers in our production processes in accordance with the desired features and halal management system requirements;

producing our products in accordance with the OIC / SMIIC 1 standard, the Turkish Food Codex, our food safety management system, the Islamic Fiqh and the halal food safety requests of our customers, with high efficiency and economic cost, during design, development, production, storage and shipment stages;

preventing and managing halal food safety hazards that may be encountered in the processes from raw material acceptance to shipment, and to ensure effective and dynamic control and continuity of hazards;

ensuring the continuity of improvement and development activities in all units of our organization, and to minimize the risks arising from the dangers that violate and disrupt halal food safety;

organizing continuous training programs for our employees in order to improve their awareness of quality and halal food safety, and assigning duties, authorities and responsibilities regarding quality and halal food safety to them, and to ensure the satisfaction of our employees at the highest level;

ensuring the highest level of satisfaction of our employees regarding their religious beliefs