



QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ VƏ KEYFİYYƏT MƏDƏNİYYƏTİ SİYASƏTİ

Sənəd №	NİAB-MS-01
Yoxlama №	01
Nəşr tarixi	04.02.2025
Yoxlama tarixi	17.11.2025
Səhifə №	1 / 1

1. Qida təhlükəsizliyi mədəniyyətinin prinsipləri

Biz aşağıdakı prinsiplərə əsaslanırıq:

- Liderlik öhdəliyi: Müəssisə rəhbərliyi qida təhlükəsizliyinə tam sadıqdır və bu mədəniyyətin formalaşmasına nümunəvi yanaşır.
- Şəffaf ünsiyyət: Qida təhlükəsizliyi ilə bağlı məlumatlar açıq şəkildə paylaşılır. İşçilərin sual verməsi və narahatlıqları bildirməsi təşviq olunur.
- Mütəmadi təlim: Bütün işçilər qida təhlükəsizliyi mövzusunda mütəmadi olaraq təlimlərə cəlb olunur.
- Davranış və məsuliyyət: Hər bir əməkdaş qida təhlükəsizliyi ilə bağlı fərdi məsuliyyət daşıyır və uyğun davranış nümayiş etdirməlidir.
- Daima inkişaf: Qida təhlükəsizliyi mədəniyyəti mütəmadi monitorinq olunur və inkişaf etdirilir.

2. Əsas öhdəliklərimiz

- Qida təhlükəsizliyi üzrə FSSC 22000 və digər tətbiq olunan normativ tələblərə əməl etmək.
- Qida təhlükəsizliyi risklərinin müəyyən edilməsi və idarə olunması.
- Təmizlik, sanitariya və gigiyena qaydalarına ciddi riayət etmək.
- Məlumatlı və məsuliyyətli əməkdaş heyətinin təmin edilməsi.
- Daxili auditlər və monitorinqlər yolu ilə sistemin effektivliyini qiymətləndirmək.

3. Davranış və nümunə

Rəhbərlik işçilərə:

- Qida təhlükəsizliyi ilə bağlı açıq şəkildə danışmaq imkanı yaradır.
- Problemlə halların bildiriləcəyi təhlükəsiz mühit təqdim edir.
- Pozuntuların cəzasız şəkildə araşdırılmasına şərait yaradır.

4. Nəticə

Bu siyasət müəssisəmizin qida təhlükəsizliyinə verdiyi əhəmiyyətin sübutudur. Biz inanırıq ki, hər bir əməkdaşın fəal iştirakı ilə təhlükəsiz məhsul istehsal etmək və istehlakçı məmnuniyyətini təmin etmək mümkündür.

Tarix: 18.11.2025

Təsdiqlədi: _____ Direktor