

OYLUM SINAI YATIRIMLAR A.Ş olarak ürünlerimiz için,

- Müşterilerimizin ve tüketicilerimizin taleplerini İslami kurallara ve helal yönetim sistemine uyarak üretim koşullarını sağlamayı,
- Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme, üretim aşamalarında OIC/SMIIC 1:2019 standardına, Türk Gıda Kodeksine, ürün ve yönetim sistemleri standartlarına, kalite, gıda güvenliği yönetim sistemimize ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun üretmeyi,
- Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmeyi,
- Helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri en aza indirmeyi,
- Çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmeyi,
- Helal Gıda gereklilikleri ile birlikte ilgili mevzuat, standart değişimlerini takip ederek sistemin güncelliğini ve sürekliliğini sağlamayı,

Taahhüt ederiz.

GENEL MÜDÜR

YENER BÜYÜKNALBANT

Son gözden geçirme tarihi 23.09.2025

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	GENEL MÜDÜR