

PİLİÇ ETİ SEKTÖRÜNDE KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI "BEYPİLİÇ ÖRNEĞİ"

Piliç eti; Sağlıklı ve dengeli beslenme, bedensel ve zihinsel gelişim için tüketilmesi gereken hayvansal protein kaynaklarının en önemlilerindedir.

Türkiye'de Piliç Eti Sektörü, kaliteli üretimi sürekli sağlayabilecek kalite sistemine sahiptir ve bu sistem sürekliliği çeşitli ulusal ve uluslararası disiplinlerle yerleştirilmiş bir kalitedir. Kanatlı İşletmeleri; devlet, özel sektör ve uluslararası denetim kurumları tarafından sürekli denetime tabi tutulmaktadır. Piliç eti sektörü; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından sıklıkla denetlenen bir sektördür.

Piliç Eti Üretimi; ülkemizde piliç eti üretiminin tüm süreçlerinde tüm firmaların ortak amacı ve birincil önceliği; tüketici sağlığını korumaktır. Piliç eti üretiminde yer alan tüm firmalar tamamen entegre olarak çalışmaktadır.

Beypiliç kurulduğu günden bu yana kaliteli ve güvenilir gıdalar üretmekte olup kurumsallaşma adına kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemi çalışmalarının temelini 1999 yılında atmış olup halen bu yönde çalışmalara devam etmektedir. Beypiliç olarak kalite ve gıda güvenliği ile ilgili her türlü belgeye sahibiz. Sektörde yer alan firmaların büyük bir kısmı da bu sertifikaların birçoğuna sahiptir.

GFSI(Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) tarafından onaylanan ve uluslararası kabul gören BRC, IFS ve FSSC 22000 standartları doğrultusunda yapılan çalışmalar kuruluşumuza birçok yönde fayda sağlamıştır. Neden BRC, IFS ve FSSC 22000 standartlarını uyguluyoruz? Çünkü bu standartlar; Tüketici güveninde artış, Uluslararası pazarlara girişte kolaylık, Şeffaflığın artması, Önemli gıda risklerinin minimize edilmesi, Gıda güvenliğine proaktif bir yaklaşım getirmesi, Daha iyi planlama gibi sayabileceğimiz pek çok konuda sistem odaklı bir çalışma sistemi öngörmektedir.

Beypiliç'in ileri teknolojiyle donatılmış üretim tesisleri, Avrupa Birliği standartlarının üzerinde güvenlik ve hijyen standartları sunmaktadır. Kısacası, üretimin her aşamasında uygulanan "Kalite ve Gıda Güvenliği Sistemleri" ile Beypiliç, ürünlerinin güvenle tüketicilerinin sofrasına ulaşmasını sağlamaktadır. Çiftlikten sofraya kadar tüm üretim süreçlerimiz kontrol altındadır.

Sektörde yer alan firmalar olarak üretim tesislerimizi ilgili kişi ve kuruluşlara sürekli açık tutuyoruz. Farklı kesimlerden oluşan gruplara tesislerimiz gezdirilmekte, ziyaret sırasında sektörle ilgili sunumlar yapılmakta ve ziyaretçilerimizin soruları yanıtlanmaktadır.