

Az NT Kft. tevékenységének középpontjában a szolgáltatások és termékek biztonsága áll, amely biztosítja versenyképességünket és partnereink megelégedettségét. Célunk ügyfeleink igényeinek és elvárásainak megismerése és teljesítése. Folyamatosan figyeljük és felmérjük a szolgáltatásainkkal és termékeinkkel szemben támasztott **vevői igényeket, elvárásokat**, és ennek eredményeit beépítjük termékbiztonsági rendszerünkbe.

Fontosnak tartjuk, hogy kölcsönösen előnyös kapcsolatot alakítsunk ki megrendelőinkkel, beszállítóinkkal egyaránt. Tevékenységünket a **jogszerűség** figyelembevételével, a vonatkozó törvények, jogszabályok, rendeletek és hatósági előírások betartásával végezzük.

Az NT Kft. vezetése elkötelezett Az IFS FOOD, GMP+ FSA 2020, ISCC EU szabványok, a HALAL és KOSHER előírások szerinti termékbiztonsági rendszer hatékony működtetésében. A vezetőség biztosítja a szükséges erőforrásokat a szabványkövetelmények teljesüléséhez. Biztosítjuk továbbá együttműködő partnereink számára az **élelmiszer-biztonsági és termék minőség** rendszerünk alapelveinek, és az ebből fakadó feladatok ellátásának megismerését, vevői auditoknak való megfelelést.

Az NT Kft. finomított napraforgó étolajat, lecitint, továbbá takarmányozási célra nem nyálkátlanított nyersolajat, extrahált napraforgó darát és zsírsavat állít elő, mely folyamatok során termékbiztonsági rendszerre alapuló munkamódszert alkalmaz, mely kiterjed az alapanyag beszerzésére, a tárolás minden folyamatára, az alapanyag- étolaj és takarmánygyártáshoz kapcsolódó termékek biztonsága szempontjából meghatározó gépek, berendezések karbantartására, az üzemi és személyi higiénia betartására, valamint az **eredetiségre**. Ennek hatékonyságát minden évben a vezetői felülvizsgálat keretein belül felmérjük és szükség esetén elrendeljük a helyesbítő tevékenységet.

A **fenntarthatóság** jegyében törekszünk az energiafelhasználás hatékonyságára, az infrastruktúra modernizálására, a levegő, talaj, víz szennyezésének csökkentésére.

A minőségi munka nálunk alapkövetelmény. A minőségnek a mindennapi munkafolyamatok részeként kell érvényesülnie. Politikánk a minőséget befolyásoló problémák megoldására, a biztonságot rontó tényezők feltárására, a biztonság javítására és továbbfejlesztésére irányul. Munkatársaink a megfelelően szabályozott gyártási és a jogszabályokat mindenben kielégítő higiéniai gyakorlat, valamint az élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi előírások szem előtt tartásával végzik munkájukat, hogy termékeink mindenkor biztonsággal fogyaszthatóak legyenek és kielégítsék vásárlóink igényeit.

Az **élelmiszer-csalás/élelmiszerhamisítás** megelőzése társaságunk vezetésének és minden munkatársának kiemelt feladata és személyes felelőssége. Mindenki felelős a saját munkája minőségéért, élelmiszerbiztonságért és képességei folyamatos fejlesztéséért.

Az NT. Kft-nél működtetett **élelmiszer-biztonsági kultúra** elősegíti és erősíti az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos gondolkodásmódot. A hatékony kommunikációknak, folyamatos képzéseknek, visszajelzéseknek köszönhetően alakítja a munkavállalók magatartását, fokozza az élelmiszerbiztonsági tudatosságukat és elkötelezettségüket.

A minőség és élelmiszer-biztonság, az élelmiszerbiztonsági kultúra eredményének folyamatos fejlesztésére minőség és élelmiszerbiztonsági célok kerültek meghatározásra, amelyeket közzé tettünk, teljesülésüket folyamatosan figyelemmel kísérjük. Elvárjuk, hogy munkatársaink aktív részt vállaljanak társaságunk célkitűzéseinek teljesítésében, amelyek sikeres megvalósítását a vezetőség felügyeli. A célok elérésében kiemelt szerepet kap a partnereinkkel folytatott állandó információcsere, a folyamatos önképzés és szakmai továbbképzés.

Kiskunfélegyháza, 2026.01.05



Juhász Tamás
ügyvezető