

سياسة سلامة الغذاء بالشركة

AD-FSSC-PO 01

- تعتبر الشركة العربية لمنتجات الألبان (أراب ديري) من كبرى الشركات العاملة في مجال صناعة منتجات الألبان في جمهورية مصر العربية.
- تتميز الشركة بإمكاناتها الفنية العالية والمتميزة سواء في الماكينات والمعدات الحديثة والمتطورة التي تملكها أو الفنيين القائمين علي التنفيذ من ذوي الخبرة والكفاءة في هذا المجال. كما تتبني الشركة مبدأ التطوير المستمر للاقتراب من مستويات الأداء العالمية في هذه الصناعة من خلال.
- الالتزام بنظام إدارة الجودة والمواصفة القياسية الدولية FSSC 22000 v.5 لنظام إدارة سلامة الغذاء.
- التدريب المستمر للعاملين الذين يؤثرون علي سلامة الغذاء .
- التوعية المستمرة بأهمية سلامة الغذاء ومنهجية الممارسات الصناعية الجيدة.
- الالتزام بالمتطلبات القانونية والمواصفات القياسية المطبقة علي المصنع ومنتجاته.
- تدبير الموارد مثل البنية التحتية ، والمعدات ، والمواد التي تحقق الحفاظ على سلامة الغذاء.
- وضع ومراجعة الاهداف التي تحقق التحسين المستمر لنظام سلامة الغذاء
- الحفاظ علي فاعلية المعدات ومكونات البنية التحتية الأخرى بالصيانة الوقائية والتحديث.
- المراقبة المستمرة للأداء والحفاظ علي التواصل علي المستوي الداخلي ومع الجهات الخارجية المهمة : لتحديد فرص التحسين التي تزيد من فاعلية نظام سلامة الغذاء وضمان التطابق مع المتطلبات التنظيمية.
- هذه السياسة يتم توصيل مفهومها للعاملين في الشركة العربية لمنتجات الألبان كما انها متاحة للعمامة.
- هذه السياسة تراجع دوريا للتأكد من استمرارية ملاءمتها.

رقم المراجعة	تاريخ المراجعة	رقم الاصدار	تاريخ الاصدار
0	-----	1	1-7-2020

نائب العضو المنتدب

