

اعتبارا لمسئولياتنا الأخلاقية، القانونية والتجارية تجاه حرفاننا في مجال سلامة الأغذية وإدراكا لأهمية المتطلبات في هذا المجال، اعتمدنا نظام إدارة سلامة الأغذية و وفقا لمنظومة الجودة ايزو 2005:22000 بهدف ضمان سلامة منتجاتنا الغذائية

للقيام بذلك، نحن ملتزمون بتنفيذ جميع الوسائل الضرورية التالية:

- تعيين فريق الجودة وتحديد نواته الفاعلة.
- توفير الموارد المادية و البشرية.
- تطوير مهارات الموظفين من خلال التكوين و الرسكلة.
- تحليل المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية وفقا لنظام تحليل مصادر الخطر و التحكم في النقاط الحرجة.
- الالتزام بالمتطلبات القانونية والتنظيمية و بمتطلبات الحرفاء المتعلقة بسلامة الأغذية.
- احترام الإجراءات السارية.
- تنفيذ ترتيبات فعالة للتواصل الجيد داخليا وخارجيا والحفاظ عليها ، بشأن القضايا المتصلة بسلامة المنتجات في جميع مراحل السلسلة الغذائية.
- جعل هذه الوثيقة متاحة للجميع.
- إن نظام إدارة سلامة الأغذية هو أداة للتحسين المستمر لضمان سلامة منتجاتنا، أهدافنا القابلة للقياس في هذا السياق هي:

- ضمان مستوى جيد من الكفاءات في مجال سلامة الأغذية بالنسبة للعملة وتطوير ثقافة وقائية إيجابية.
- ضمان الجودة الميكروبيولوجية للمنتجات النهائية.
- عدم تسجيل حالات تسمم غذائي جماعي المعروفة باسم "TIAC".
- إرضاء الحرفاء.
- إن الإدارة العامة تعول كثيرا على التزام الجميع لنجاح هذا المشروع و تشدد على دعمكم للفريق المكلف بالسهر على إدارة هذا النظام و ذلك من خلال ما تتمتعون به من خبرات و دراية كما تتعهد بدعمكم معنويا و لوجستيا.
- بدون التزامكم سيكرس كل شيء للفشل.

المدير العام:

مهدى الهلالي