

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

Saudi Dairy & Foodstuff Company (SADAFCO) will always endeavour to produce and supply safe and high-quality food products according to agreed Food Safety standards in order to consistently strengthen the trust of our valued customers and consumers. This is not only to enhance customer satisfaction but also to realise our primary goal of providing consumers with optimum nourishment without suffering any negative effects when they consume our products.

In order to successfully implement this policy, we will rigorously adhere to relevant Hygiene, Food Safety, as well as national and international statutory and regulatory requirements along with mutually agreed customer requirements. This will be achieved through by setting Quality and Food Safety Management System objectives in different functional levels.

We will strive to achieve improvement by:

- Supplying safe and high-quality products through the high standards set in the SADAFCO Quality and Food Safety System and through the application of absolutely hygienic manufacturing, packing and storage processes.
- Following a preventive rather than reactive approach of detection and rectification.
- Complying to the requirements and continually improving the effectiveness of the Quality and Food Safety Management System (ISO22000:2018 & Halal)
- Creating an environment of team work as well as providing training to improve employee awareness, knowledge and commitment towards Hygiene and Food Safety,
- Maintaining appropriate external communication channels with our customers, suppliers and statutory/regulatory authorities to ensure that information relating to Food Safety, is available, as well as providing internal communication about any changes that may impact Food Safety,
- Identifying different types of Food Safety hazards, Context of the Organization, risk and opportunity assessment based on risk based thinking and providing effective controls. Also, to providing the internal and external communication methodologies/tools to prevent food safety risks associated.
- Setting up the necessary Quality and Food Safety Management System objectives that will improve overall effectiveness of ISO22000:2018 & Halal Assurance

SADAFCO management has demonstrated their Leadership and commitment to ensure that this policy is effectively communicated, understood, and implemented at all levels of our organization in order to continually improve and maintain our food safety and quality of our products

This policy will be reviewed once a year to assure continuing suitability.

Best regards,

Patrick Stillhart
CEO

باتريك ستيلهارت
المدير التنفيذي

سياسة الجودة وسلامة الغذاء

ستسعى الشركة السعودية لمنتجات الألبان والأغذية (سدافكو) دائما إلى إنتاج وتوريد منتجات غذائية آمنة وعالية الجودة وفقا لمعايير السلامة الغذائية المتفق عليها من أجل تعزيز ثقة عملائنا الكرام والمستهلكين. هذا ليس فقط لتعزيز رضا العملاء ولكن أيضا لتحقيق هدفنا الأساسي بتزويد المستهلكين بالتغذية المثلى دون أن تعاني من أي آثار سلبية عند إستهلاك منتجاتنا.

من أجل تنفيذ هذه السياسة بنجاح ، سوف نلتزم التزاما صارماً بالنظافة الصحية وسلامة الأغذية ، فضلاً عن المتطلبات القانونية والتنظيمية المحلية والدولية جنباً إلى جنب مع متطلبات العملاء المتفق عليها بشكل متبادل. سيتم تحقيق ذلك من خلال تحديد أهداف نظام إدارة الجودة وسلامة الأغذية في مستويات وظيفية مختلفة.

وسوف نسعى جاهدين لتحقيق التحسين من خلال:

- توفير منتجات آمنة وعالية الجودة من خلال المعايير العالية المنصوص عليها في نظام سدافكو للجودة وسلامة الأغذية من خلال تطبيق عمليات التصنيع والتعبئة والتخزين الصحية الصارمة.
- إتباع منهج وقائي بدلاً من ردة الفعل في الكشف والتصحيح.
- الامتثال للمتطلبات والتحسين المستمر لفعالية نظام إدارة الجودة وسلامة الأغذية (أيزو 22000:2018 , حلال)
- خلق بيئة عمل جماعي بالإضافة إلى توفير التدريب لتحسين وعي الموظفين ومعرفة التزامهم تجاه النظافة وسلامة الأغذية .
- الحفاظ على قنوات الاتصال الخارجية المناسبة مع عملائنا وموردنا والسلطات القانونية و التنظيمية لضمان توفر المعلومات المتعلقة بسلامة الأغذية ، فضلاً عن توفير الاتصالات الداخلية حول أي تغييرات قد تؤثر على سلامة الأغذية ،
- تحديد أنواع مختلفة من مخاطر سلامة الأغذية ، وسياق المنظمة ، وتقييم المخاطر والفرص على أساس التفكير القائم على المخاطر وتوفير ضوابط فعالة. أيضاً ، لتوفير منهجيات / أدوات الاتصال الداخلي والخارجي لمنع مخاطر سلامة الأغذية المرتبطة.
- وضع أهداف نظام إدارة الجودة وسلامة الأغذية الضرورية التي ستعمل على تحسين الفعالية الشاملة لـ ISO22000: 2018 وضمان الحلال

لقد أثبتت إدارة سدافكو قيادتها وإلتزامها لضمان توصيل هذه السياسة وفهمها وتنفيذها بشكل فعال على جميع مستويات مؤسستنا وذلك من أجل التحسين المستمر والمحافظة على سلامة الغذاء لدينا ، وجودة منتجاتنا .

وستتم مراجعة هذه السياسة مرة واحدة في السنة لضمان استمرار الملاءمة

أطيب التحيات،