

# Food Safety And Quality Policy سياسة سلامة وجودة الغذاء

## عربي

## ا. المجال

- 1. جميع المهام و المسؤوليات التي تنطوي تحت مسؤولية شركة الكسيح.
- 2. جميع شهادات الجودة الخاصة بالشركة (على سبيل المثال: شهادة حلال، شهادة تطيل المخاطر وضبط النقاط الحرجة (الهاسب)، HACCP، شهادة نظام إدارة الجودة ISO 9001، شهادة المعيار العالمي لسلامة الغذاء BRCGS، شهادة المنتجات الخالية من الغلوتين، شهادات المنتجات العضوية، والنباتية).

# ال. أهداف الوثيقة

لتحديد سياسة سلامة وجودة الغذاء والتي يمكن أن تستخدم كأداة أو مرجع لإعداد الإستراتيجيات التشغيلية، أهداف الجودة، مؤشرات الأداء، وإتخاذ القرارات وعلى كافة المستويات.

# اا المسؤوليات

- 1. يجب على مدير دائرة الجودة الشاملة التأكد من تحديث، و نشر الوعي بسياسة سلامة وجودة الغذاء و ذلك للموظفين المعنيين.
- يجب على مدير وموظفي دائرة الجودة الشاملة التأكد من صياغة أهداف الجودة، تطبيق أنظمة الجودة، و كذلك إتخاذ قرارات الجودة بما يتوافق مع سياسة سلامة وجودة الغذاء.
- يجب على موظفي شركة الكسيح لتصنيع الأطعمة الإلتزام بسياسة سلامة وجودة الغذاء لتطبيق الأنشطة و المهام.

# التعریفات

السياسة (العقيدة ) هي النظام المتعمد من المبادئ والمرجعيات لتوجيه القرارات وتحقيق نتائج منطقية.
والسياسة هي بيان نوايا، وتنفذ كإجراء أو بروتوكول، و تعمل كأداة للوصول إلى الأهداف الإستراتيجية

# ٧. نص الرسالة

- 1. تلتزم الإدارة والموظفين بتنفيذ خطة سلامة وجودة الأغذية التي تحد المعايير الدنيا لجميع عملياتنا وتتبع سلسلة من الإجراءات المكتوبة التي ستمنحك، وعملاءنا، الثقة في منتجاتنا.
- 2. تلتزم الإدارة العليا بتوفير الموارد اللازمة (مثل: المواد، القوى العاملة، المال، الآلات، البرمجيات) وتقديم الدعم الكافي للتمكن من تقديم منتجات ذات جودة وسلامة عالية.
- 3. ان شركة الكسيح نتبنى تطبيق جميع قنوات التواصل الامن والمفتوح مع جميع موظفي الشركة على جميع مستوياتهم لتشجيعهم على التبليغ عن الحالات المؤثرة على سلامة وجودة الغذاء واشراكهم في معالجتها.

Document No.	Revision No.	Department	Publication Date	Next Revision Date	Page No.
TQ01002	7	Total Quality	19/06/2023	17/05/2026	1 of 5



# Food Safety And Quality Policy سياسة سلامة وجودة الغذاء

- 4. تلزمنا سياسة الجودة الخاصة بـ "الكسيح" بالإبتكار في تصنيع منتجات ذات جودة عالية للوصول إلى ثقة المستهلكين المحليين والدوليين. إننا نلبي توقعات عملائنا في جميع أنحاء العالم بأن جميع منتجاتنا تلبي معايير جودة وسلامة الأغذية الدولية مع إمكانية التتبع الكامل.
- 5. تتبنى شركة الكسيح التطبيق الصارم لأفضل الممارسات وكذلك المعايير والمواصفات الدولية مثل المواصفة العالمية لسلامة الغذاء المعايير العالمية للامتثال لسمعة العلامة التجارية، وكذلك تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة (الهاسب)، أصول التصنيع الجيد الحالية، ومعايير المنظمة الدولية للمقاييس (مثل نظام إدارة الجودة -SO 9001، وغيرها)، متطلبات اللوائح والأنظمة الأوروبية "عند الاقتضاء"، معايير منظمة إصدار الشهادات للمنتجات الخالية من الغلوتين (GFCO)، ومبادئ إدارة الجودة الشاملة وذلك بهدف التأكد من التحقيق الدائم لسلامة وجودة واصالة وشرعية الغذاء والتطوير المستمر لثقافة سلامة وجودة الغذاء.

Document No.	Revision No.	Department	Publication Date	Next Revision Date	Page No.
TQ01002	7	Total Quality	19/06/2023	17/05/2026	2 of 5



Food Safety And Quality Policy سياسة سلامة وجودة الغذاء

# VI. الوثائق ذات الصلة

الرقم المتسلسل	نوع الوثيقة	عنوان الوثيقة	رقم الوثيقة
1.	نظام	الإدارة الإستراتيجية	MA03001
2.	السياسة	سياسة الجودة الشاملة	TQ01001
3.	العقيدة	عقيدة الشركة	MA01003

Document No.	Revision No.	Department	Publication Date	Next Revision Date	Page No.
TQ01002	7	Total Quality	19/06/2023	17/05/2026	3 of 5

Food Safety And Quality Policy سیاسهٔ سلامهٔ و جو دهٔ الغذاء



### **ENGLISH**

### I. SCOPE

- All aspects of authorized functions and responsibilities that conducted or under custody of KFP
- 2. All corporate's quality certificates (e.g., Halal, HACCP, ISO 9001, BRCGS, Gluten-free, Organic, and Vegan products certificates).

### II. OBJECTIVES

To state the food safety and quality policy which aims to be used as a tool or guide to set functional strategies, quality objectives, key performance indicators and make decisions at all levels.

### III. RESPOSIBILITIES

- TQM and relevant staff must assure the update, deployment, and awareness of food safety and quality policy by the assigned employees at KFP.
- 2. TQM, and relevant staff must assure that setting of quality objectives, implementation of quality management systems as well as quality decisions are in accordance to food safety and quality policy.
- 3. All staff at KFP must commit to total quality policy while completion of tasks and missions.

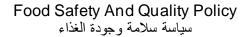
#### IV.DEFINITIONS

**Policy (Credo)** is a deliberate system of principles to guide decisions and achieve rational outcomes. A policy is a statement of intent, and is implemented as a procedure or protocol and act as a mean to accomplish the objectives.

# V. Policy Statement

 Management and staff are committed to implement a food safety and quality plan that defines the minimum standards for all of our processes and follows a series of written procedures that will give you, and our customers, confidence in our products.

Document No.	Revision No.	Department	Publication Date	Next Revision Date	Page No.
TQ01002	7	Total Quality	19/06/2023	17/05/2026	4 of 5





- 2. Top management is committed to provide the required resources (e.g., materials, workforce, financial, machine, software) and the substantial support to produce high safe and quality products.
- 3. Kasih Food Production Company adopts the implementation of open and secure communication channels with all employees at their different levels to encourage them to report food safety issues and help in their management.
- 4. Kasih quality policy commits us to innovating products of the highest quality to attain domestic and international consumers' trust and confidence. We satisfy our worldwide customers' expectations that all our products meet international food quality and safety standards with full traceability.
- 5. Kasih adopts the best practices and international regulatory standards such as the Brand Reputation Compliance Global Standards BRCGS for food safety, as well as Hazard Analysis and critical control points (HACCP), current good manufacturing practices (cGMP), ISO standards, (e.g., quality management system ISO 9001, and others), European Guidelines and Regulations "where applicable", Gluten-Free Certification Organization (GFCO) standards, and total quality management (TQM) concepts to ensure the consistent safety, quality, authenticity and legality of food, and the continual improvement of the Food Safety And Quality Culture.

### **VI.RELATED DOCUMENTS**

Serial	Document	Document Title	Document
No.	Туре	Document fille	number
1.	System	Strategic management	MA03001
2.	Policy	Total quality policy	TQ01001
3.	Credo	Corporate credo	MA01003

Document No.	Revision No.	Department	Publication Date	Next Revision Date	Page No.
TQ01002	7	Total Quality	19/06/2023	17/05/2026	5 of 5