

	Issue No	1	Food safety Policy	Issue Date	01-Jan-2023
	Code No	QFSM-01-01		Page 1 of 1	

Food safety policy

For Shafei Ingredients for Food Industries

Shafei Ingredients for produced freeze dried fruits and vegetables is to secure a high level of food safety, on the basis of full commitment to quality & safety system & continuous review it and make sure permanently that it meet the requirements of international standards for quality, safety and security taking into account the requirements of quality, safety and security management system in accordance with specification ISO 22000 and BRC as one of the key factors for success and developed production .

- Have been identified in the company's target is to keep Zero complain related to food safety

Shafei Ingredients Co. is committed to meeting the needs of customers by producing products with a high level of quality, safety and security using the latest manufacturing technology and commitment to quality standards.

To fulfill this policy Shafei Ingredients CO. will:

1. Analyze all raw materials, to secure that it complies with Egyptian, international and Shafei Ingredients co. standard. According to plan.
2. Implement food safety system includes GMP (Good Manufacturing Practice) and HACCP system (Hazard Analysis Critical Control Point).
3. Provide training courses for all employees within personnel. And production hygiene as well as operation instructions.
4. Calibrate key instruments to secure the right heat treatment.
5. Products must be Identical to all legislation and laws during all stages of production and manufacturing.
6. Store the finished products in a safe and good manner.
7. This policy is communicated to all employees the company making sure to work on applying it.
8. These police will be reviewed periodically to ensure relevance to the objectives of the company towards progress and continuous improvement.

سياسة سلامة الغذاء

لشركة شافعي انجريدانتس للصناعات الغذائية

شركة شافعي انجريدانتس لصناعة الفاكهة والخضروات المجفدة هدفها هو الوصول لأعلي مستوي من سلامة الغذاء على أساس الالتزام الكامل بنظام الجودة والسلامة والأمان والمراجعة المستمرة له والتأكد بصفة دائمة من تحقيق متطلبات المواصفات القياسية الدولية الخاصة بالجودة والسلامة والأمان مع اعتبار متطلبات نظام إدارة الجودة و السلامة و الأمان طبقا المواصفات BRC و ISO 22000/2018 أحد العوامل الرئيسية لنجاح و تطوير الإنتاج .

- وتم تحديد هدف عام للشركة وهو الحفاظ علي صفر شكاوي من

سلامة الغذاء

شركة شافعي انجريدانتس للصناعات الغذائية تلتزم بتلبية احتياجات العملاء ورضاء بإنتاج منتجات ذات مستوي عالي من السلامة والجودة والأمان باستخدام أحدث وسائل تكنولوجيا التصنيع والالتزام بمعايير الجودة.

لتحقيق هذه السياسة فإن شركة شافعي انجريدانتس تتجز الآتي :

1. تحليل الخامات الموردة لضمان مطابقتها لمواصفات شركة شافعي انجريدانتس والمواصفات القياسية المصرية والعالمية ومواصفات الشركة الداخليه وذلك من خلال خطط محددة.
2. تطبيق نظم سلامة الغذاء والذي يشمل الممارسات الجيدة للتصنيع GMP ونظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP).
3. إمداد العاملين بدورات تدريبية الخاصة بالنظافة العامة (للأشخاص / الإنتاج / وغيرها) .
4. تطبيق نظم معايرة الأجهزة لضمان الوصول إلي أعلى درجات التحكم والسيسيطرة بهدف الحصول على منتجات آمنة صحيا.
5. مطابقة المنتجات اثناء جميع مراحل الانتاج والتصنيع طبقا للتشريعات والقوانين ومواصفات الدولية والعالمية ومواصفات العملاء.
6. تخزين المنتجات النهائية بطريقة جيدة وأمنة.
7. هذه السياسة يتم توصيلها لجميع العاملين بالشركة مع التأكد من العمل على تطبيقها.
8. يتم مراجعة هذه السياسة بصفة دورية للتأكد من ملائمتها لاهداف الشركة نحو التقدم والتحسين المستمر.

Managing Director