

	Issue No	3	Food safety Policy	Issue Date	01-Jan-2025
	Code No	QFSM-01-01		1 of 1Page	

Food safety policy For Shafei Ingredients for Food Industries

Shafei Ingredients Company produces freeze-dried fruits and vegetables and aims to ensure a high level of food safety, based on full commitment to the quality and safety system and continuous review of it and permanent assurance that it meets the requirements of international standards for food quality and safety.

Vision: -

To be a leader in the food manufacturing industry by providing safe and high-quality products that meet customer expectations and exceed regulatory requirements.

Mission: -

[Shafei Ingredients] is committed to implementing the highest standards of food safety and quality by adopting the best global practices and complying with ISO 22000, FSSC 22000 V6 and BRC Version 9 standards, in addition to meeting the requirements of the [Local Food Safety Authority, if applicable]. We aim to ensure customer satisfaction, protect the company's reputation, and enhance community trust in our products.

Objectives: -

1. Ensure food safety and quality at all stages of the supply chain.
2. Comply with local and international food safety regulations, including the requirements of the [Local Food Safety Authority].
3. Continuously improving processes to meet customer expectations and regulatory requirements.
4. Provide a safe working environment and train employees in food safety principles.

Policy Principles: -

1. Commitment to Food Safety: We are committed to providing safe and healthy products by implementing a food safety management system in accordance with ISO 22000, FSSC 22000 V6 and BRC Version 9 standards, as well as the requirements of the Egyptian Food Safety Authority.
2. Quality Improvement: We rely on continuous process improvement to ensure product quality and customer satisfaction.
3. Training and Awareness: We ensure that all employees are trained in food safety and quality principles and understand the importance of their role in achieving these objectives.
4. Effective Communication: We maintain effective communication with all relevant stakeholders, including suppliers, customers, and regulatory bodies such as the Egyptian Food Safety Authority.
5. Risk Management: We adopt a risk-based approach, including Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), to identify and manage potential risks at all stages of production.

Compliance with the Egyptian Food Safety Authority:

[Shafei Ingredients] is fully committed to complying with all local and international food safety laws and regulations, including the requirements of the Egyptian Food Safety Authority.

We assure you the following:

1. Compliance with all legislation and regulations issued by the Egyptian Food Safety Authority.
2. Cooperation with the authority during inspections and periodic reviews to ensure continuous compliance.
3. Implementation of best practices that align with the authority's standards, in addition to ISO 22000 and BRC Version 9 standards.
4. Providing all required documents and records to the authority periodically and accurately.

Responsibilities: -

1. Top management is fully responsible for implementing this policy and providing the necessary resources to achieve its objectives.
2. All employees are responsible for adhering to the policies and procedures established to ensure food safety and quality.

Review: -

This policy will be reviewed periodically (at least annually) or when significant changes occur in processes or regulatory requirements to ensure its continued effectiveness.

Managing Director

سياسة سلامة الغذاء لشركة شافعي انجريداننتس للصناعات الغذائية

شركة شافعي انجريداننتس لصناعة الفاكهة والخضروات المجفدة هدفها هو الوصول لأعلى مستوى 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 وسلامة الغذاء

الرؤية :-

أن نكون روادًا في مجال التصنيع الغذائي، من خلال تقديم منتجات آمنة وعالية الجودة تلبى توقعات العملاء وتتفوق على المتطلبات التنظيمية المحلية والدولية.

الرسالة :-

تلتزم [شركة شافعي انجريداننتس] بتطبيق أعلى معايير سلامة الغذاء وجودته، من خلال تبني أفضل الممارسات العالمية والالتزام بمواصفات **ISO 22000** و **FSSC 22000 V6** و **BRC V9**، بالإضافة إلى الامتثال الكامل لمتطلبات هيئة سلامة الغذاء نهدف إلى ضمان رضا العملاء وحماية سمعة الشركة وتعزيز ثقة المجتمع في منتجاتنا.

الأهداف :-

- 1- ضمان سلامة الغذاء وجودته في جميع مراحل سلسلة التوريد .
- 2- الالتزام بالتشريعات المحلية والدولية ذات الصلة بسلامة الغذاء، بما في ذلك متطلبات هيئة سلامة الغذاء .
- 3- تحسين العمليات بشكل مستمر لتلبية توقعات العملاء والمتطلبات التنظيمية .
- 4- توفير بيئة عمل آمنة وتدريب العاملين على مبادئ سلامة الغذاء .

مبادئ السياسة :-

- 1- الالتزام بسلامة الغذاء: نلتزم بتوفير منتجات آمنة وصحية من خلال تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقًا لمواصفة **ISO 22000** و **FSSC 22000 v6** و **BRC** الإصدار 9، بالإضافة إلى متطلبات هيئة سلامة الغذاء .
- 2- تحسين الجودة: نعتد على التحسين المستمر للعمليات لضمان جودة المنتجات ورضا العملاء .
- 3- التدريب والتوعية: نحرص على تدريب جميع العاملين على مبادئ سلامة الغذاء وجودته، وتوعيتهم بأهمية دورهم في تحقيق هذه الأهداف.
- 4- التواصل الفعال: نضمن التواصل الفعال مع جميع الأطراف ذات الصلة، بما في ذلك الموردين والعملاء والجهات التنظيمية مثل هيئة سلامة الغذاء.
- 5- إدارة المخاطر: نعتد على منهجية قائمة على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لتحديد وإدارة المخاطر المحتملة في جميع مراحل الإنتاج.

التوافق مع هيئة سلامة الغذاء :-

تلتزم [شركة شافعي انجريداننتس] بالامتثال الكامل للقوانين واللوائح المحلية والدولية ذات الصلة بسلامة الغذاء، بما في ذلك متطلبات الهيئة المصرية لسلامة الغذاء

نحن نحرص على :-

- 1- لالتزام بجميع التشريعات واللوائح الصادرة عن هيئة سلامة الغذاء .
- 2- التعاون مع الهيئة في عمليات التفتيش والمراجعات الدورية لضمان الامتثال المستمر.
- 3- تطبيق أفضل الممارسات التي تتوافق مع معايير الهيئة، بالإضافة إلى معايير **ISO 22000** و **BRC** الإصدار 9 .
- 4- توفير جميع الوثائق والسجلات المطلوبة للهيئة بشكل دوري ودقيق .

المسؤوليات :-

- 1- الإدارة العليا تتحمل المسؤولية الكاملة عن تنفيذ هذه السياسة وتوفير الموارد اللازمة لتحقيق أهدافها .
- 2- جميع الموظفين مسؤولون عن الالتزام بالسياسات والإجراءات المحددة لضمان سلامة الغذاء وجودته.

المراجعة :-

سيتم مراجعة هذه السياسة بشكل دوري (على الأقل مرة سنويًا) أو عند حدوث تغييرات جوهرية في العمليات أو المتطلبات التنظيمية لضمان استمرارية فعاليتها.

Alaa Shafei

علاء شافعي