



سياسة سلامة الغذاء والجودة والأغذية الحلال

بصفتنا عائلة **Milk Academy** لمنتجات الألبان:

في إطار نظام الإدارة الذي أنشأناه في **MILK ACADEMY**، فإن سياستنا بشأن الجودة، وسلامة الغذاء، والأغذية الحلال تشمل: (OIC SMIC 1 MS1500:2019)

- استلام الحليب الخام والمدخلات الأخرى من الموردين وفق المعايير المحددة في النظام، إجراء فحوصات المدخلات، استخدام هذه المدخلات في إنتاج الأجبان القابلة للدهن) جبنة اللبنة، الجبنة البيضاء القابلة للدهن، الجبنة البيضاء بالكريمة المنكهة، الجبن القريش، الموتزاريللا، الأجبان التقليدية، الكريمة المعقمة UHT، الحليب المعقم UHT، الكريمة المبسترة، المنتجات المركزة (DPSK, YSK)، تعبئتها، تخزين المنتجات المعبأة، شحنها وبيعها.
- إنتاج منتجات قانونية، آمنة، صحية، ومطابقة لمتطلبات واحتياجات العملاء دون التنازل عن معايير الغذاء الحلال والجودة وسلامة الغذاء، مع مراعاة ثقافة الجودة وسلامة الغذاء، وكذلك قوانين وشروط البلدان التي نبيع منتجاتنا فيها.
- تنفيذ عملياتنا في بيئات يتم فيها الالتزام بقواعد النظافة والتعقيم، بدءاً من وصول المواد الخام والمدخلات الأخرى إلى تخزينها في منشآتنا، مروراً بالإنتاج والشحن وحتى التسليم للعميل، وذلك من أجل تقليل مخاطر التخريب، الغش، مسببات الحساسية، والمخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية إلى أدنى حد.
- إنتاج منتجات قانونية، صحية وآمنة مع مراعاة قوانين وتشريعات الدول التي ننتج ونبيع فيها منتجاتنا، وكذلك معايير المنتج والإنتاج والحفظ، والالتزام أيضاً بمتطلبات نظام الإدارة في **MILK ACADEMY**.
- قامت الإدارة العليا بضمان حرية المعتقد والعبادة لجميع الموظفين، حيث يمكنهم أداء الصلاة وسائر العبادات بسهولة من خلال توفير الوقت والاحتياجات اللازمة لذلك.
- توفير البنية التحتية وبيئة العمل والموارد البشرية اللازمة من أجل التحسين المستمر للنظام.
- العمل مع موظفين مدربين وواعين، في بيئة يسودها الاحترام للعميل، ومشاركة الموظفين على جميع المستويات في الإدارة، وإمكانية التعبير بوضوح، واعتماد التدريب المستمر والواسع الانتشار.
- متابعة اتجاهات النكهات المتغيرة، والتطورات التكنولوجية، وتوقعات العملاء، من أجل تطوير جودة منتجاتنا وتنوعها باستمرار، مع ضمان الحفاظ على رضا العملاء وتلبية احتياجاتهم وتوقعاتهم بأعلى مستوى ممكن.