

إصدار/ تعديل: 0/1
تاريخ الإصدار: 2026/1/4
تاريخ التعديل:

## سياسة إدارة سلامة الغذاء

تلتزم جمعية خيرات لحفظ النعمة بتقديم وجبات آمنة للمستفيدين، وفقاً لمتطلبات الأنظمة الوطنية والعالمية لسلامة الغذاء ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، ونظام إدارة سلامة الغذاء 2018:ISO22000 بما يتوافق مع القوانين والتشريعات الوطنية والدولية المعمول بها. وذلك ابتداءً من استقبال الفائض الغذائي ويشمل نطاق هذه السياسة الوجبات المطبوخة السلال الغذائية الخضار والفواكه، مروراً بكافة عمليات استلام (فائض الطعام) الفرز، التبريد، التسخين، التعبئة، والتغليف، وانتهاءً بنقل وتوزيع الوجبات للمستفيد النهائي.

تضمن جمعية خيرات لحفظ النعمة هذا الالتزام من خلال التدريب المستدام لكافة العاملين والمتطوعين داخل الجمعية وفروعها للارتقاء بمستوى المهارات والمعلومات المطلوبة لتطبيق أنظمة سلامة وأمان المنتج (فائض الطعام)، وأيضاً من خلال أساليب الإشراف المتابعة والرقابة لأداء وتطبيق الأنظمة داخل معمل الجمعية، ومتابعة متطلبات المستفيدين والرد على شكاويهم إن وجدت ومعالجتها بطرق سريعة

تلتزم جمعية خيرات لحفظ النعمة بتنفيذ آليات التحسين والتطوير المستمر لنظام سلامة الغذاء لضمان تقديم وجبات آمنة (فائض طعام)، السلال الغذائية والخضار وفواكه آمنة تماماً والتي تلبى احتياجات المستفيدين.

تم توثيق سياسة سلامة الغذاء ووضعها في مقر الجمعية وفروعها وهي واضحة لجميع العاملين والمتطوعين في الجمعية وفروعها لضمان جودة الأداء والتواصل داخلياً وخارجياً لكافة المستويات داخل منظومة العمل داخل المعمل التشغيلي بالجمعية وفروعها.

المدير التنفيذي

أ.عبد الله السبيعي

إدارة الجودة والتميز المؤسسي

أ.بشاير الحربي