

FOOD SAFETY POLICY



***HAWA CHICKEN s.a.l.** is committed to "Total Customer Satisfaction" and according to the context of the organization through Food Safety and Quality related to Product Development, Design, Manufacture and Services.*

Our company's management is committed to enrich its industry's leadership by providing Total Food Safety along with customer satisfaction. This is highly based on the result of collective effort and commitment from all team members through internal and external communication.

In order to reach our Food Safety policy and objectives, our company aims to yield efficient and economical products within standards that consistently meet or exceed our customer's requirements. For this purpose, operational systems and procedures are continuously improved while striving to supply our customers' products with the least defects possible.

Products and services provided by our company are conform to Lebanese food safety norms, regulatory requirements and mutually agreed customer requirements, and they are manufactured under FSSC 22000 V5 for further processing products and ISO 22000:2018 Food Safety Management System Standards for eggs and primary processing products. Within this issue, the management's responsibility lies within providing direct leadership and resources to ensure constant conformance to the previously mentioned requirements.

The Food Safety Management System is communicated and regularly reviewed and audited for continual improvement. In addition, all employees can suggest possible improvements to the management aiming at the benefit of adequate work flow and operation.

Document Number	Issued by:	Approved by	Page #:
AD-FSMS-DOC-001 R5	Food Safety Team	General Manager	1 of 1

سياسة سلامة الأغذية



تلتزم شركة هوا تشيكن ش.م.ل. ب"الإرضاء الكلي للزبون" استنادا الى نظام المؤسسة من خلال تأمين الجودة والسلامة في عمليات تطوير، تصميم، وتصنيع منتجات لحم الدجاج.

إن إدارة شركتنا تتعهد المحافظة على تفوقها، عبر التزامها مبدأ سلامة الأغذية و الجودة تجاه زبائنها الكرام. لا يتحقق ذلك إلا بالجهود المتضافرة والالتزام التام من كافة أعضاء فريق العمل من خلال التنسيق بين العاملين في الشركة و الموردين المتعاقدين معهم.

بهدف الوصول الى تحقيق سياسة وأهداف سلامة أغذيتنا، تقدم شركتنا المنتجات بشكل فعال، مقبول اقتصاديا" وفي الوقت المطلوب اعتمادا" على المعايير التي تُلَبِّي بثبات أو تتجاوز متطلبات الزبون. نحقق ذلك من خلال التطوير المستمر في الإجراءات والأنظمة المعتمدة، فنقدم مُنتجاتنا إلى زبائننا بأقل الشوائب الممكنة

تتوافقُ المُنتجات والخدمات المقدمة من قبل شركتنا مع المتطلبات القانونية للسلامة الغذائية اللبنانية و متطلبات الزبائن وتُصنَع وفق معايير نظام إدارة سلامة الأغذية التالية:

FSSC 22000 V5 الخاصة بمنتجات لحم الدجاج المصنَع
ISO 22000:2018 الخاصة بالبيض الطازج و منتجات لحم الدجاج الطازجة و المجمدة

تكمن مسؤولية الإدارة في أن تكون السبّاقة في تقديم الموارد لضمان الإلتزام المستمر بهذه المتطلبات.

إن نظام إدارة سلامة الأغذية المتداول في الشركة، هو تحت المراجعة والتدقيق المنتظم للتحسين المستمر. من هنا، كلّ المستخدمون مدعّون لاقتراح تحسينات عملية محتملة إلى الإدارة.

Document Number: Issued by: Approved by: Page #

AD-FSMS-DOC-002
R6

Food Safety Team

General Manager

1 of 1

موا تشيكن ش.م.ل.

