

## INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM POLICY

Saudia Dairy & Foodstuff Company (SADAFCO) will always endeavour to produce and supply safe and high quality food products according to agreed Food Safety standards in order to consistently strengthen the trust of our valued customers and consumers. This is not only to enhance customer satisfaction but also to realise our primary goal of providing consumers with optimum nourishment without suffering any negative effects when they consume our products.

SADAFCO's management shares a high level of commitment to ensure that our employees are protected from the potentially dangerous consequences originating from workplace activities by identifying and controlling all environmental aspects to achieve excellence in compliance with the national occupational health, safety and environmental regulations.

In order to successfully implement this policy, we will rigorously adhere to relevant hygiene, food safety, occupational health, safety and environmental rules as well as national and international statutory and regulatory requirements along with mutually-agreed customer food safety requirements.

We will strive to achieve improvement by:

- Supplying safe and high quality products through the high standards set in the SADAFCO Food Safety System for raw material and ingredients handling and usage and through the application of absolutely hygienic manufacturing and packing processes
- Following a preventive rather than reactive approach of detection and rectification
- Complying to the requirements of and continually improving the effectiveness of the integrated management systems (Food Safety ISO22000:2005, OH&S OHSAS18001:2007 and ISO14001:2015)
- Creating an environment of team work as well as providing training to improve employee awareness, knowledge and commitment towards hygiene and food safety, occupational health and safety and environmental waste management requirements
- Maintaining appropriate external communication channels with our customers, suppliers and statutory/regulatory authorities to ensure information relating to food safety issues is available, as well as providing internal communication of changes that may impact food safety and product integrity
- Identifying different types of occupational health and safety, hazards and environmental aspects and providing effective controls and communication of methodologies/tools to prevent injuries, ill health, environmental pollution and continuous improvement in occupational health, safety and environmental performance
- Setting up the necessary integrated management system objectives that will improve overall effectiveness of ISO22000:2005, OHS&S18001:2007 and ISO14001:2015 standards requirements.

SADAFCO remains committed to ensure this policy is effectively communicated, understood and implemented at all levels of our organization in order to continually improve and maintain our food safety, the quality of our products, the safety of our personnel and the protection of the environment.

This policy will be reviewed once a year to assure continuing suitability.

Best regards,

Wout Matthijs  
CEO

ووت ماتثيوس  
المدير التنفيذي

## سياسة أنظمة الإدارة المتكاملة

ستسعى الشركة السعودية لمنتجات الألبان والأغذية (سدا فكو) دائما إلى إنتاج وتوريد منتجات غذائية آمنة وعالية الجودة وفقا لمعايير السلامة الغذائية المتفق عليها من أجل تعزيز ثقة عملائنا الكرام والمستهلكين. هذا ليس فقط لتعزيز رضا العملاء ولكن أيضا لتحقيق هدفنا الأساسي بتزويد المستهلكين بالتغذية المثلى دون أن تعاني من أي آثار سلبية عند إستهلاك منتجاتنا

تتقاسم إدارة سدا فكو مستوى عال من الإلتزام لضمان حماية موظفينا من العواقب المحتملة الخطرة الناشئة عن أنشطة مكان العمل من خلال تحديد ومراقبة جميع الجوانب البيئية لتحقيق التميز بما يتماشى مع اللوائح الوطنية للصحة المهنية والسلامة والبيئة

ولكي ننفذ هذه السياسة بنجاح، سنلتزم التزاما صارما بقواعد النظافة الصحية، وسلامة الأغذية، والصحة المهنية، والسلامة، والبيئة، فضلا عن المتطلبات القانونية والتنظيمية الوطنية والدولية جنبا إلى جنب مع متطلبات السلامة الغذائية للعملاء المتفق عليها بشكل متبادل

وسوف نسعى جاهدين لتحقيق التحسين من خلال:

- توفير منتجات آمنة وعالية الجودة من خلال المعايير العالية المنصوص عليها في نظام سلامة الأغذية في سدا فكو لمعالجة المواد الخام والمكونات واستخدامها ومن خلال تطبيق عمليات التصنيع والتعبئة الصحية المطلقة

- اتباع نهج وقائي بدلا من ردة الفعل في الكشف والتصحيح

- الامتثال لمتطلبات وتحسين نظم الإدارة المتكاملة (سلامة الأغذية والصحة والسلامة المهنية)

ISO22000:2005, OH&S OHSAS18001:2007 and ISO14001:2015)

- خلق بيئة من العمل الجماعي، فضلا عن توفير التدريب لتحسين وعي الموظفين والمعرفة والإلتزام نحو النظافة وسلامة الأغذية والصحة والسلامة المهنية ومتطلبات إدارة النفايات البيئية

- الحفاظ على قنوات اتصال خارجية مناسبة مع عملائنا والموردين والسلطات القانونية / التنظيمية لضمان توافر المعلومات المتعلقة بقضايا سلامة الأغذية، فضلا عن توفير الإتصالات الداخلية للتغييرات التي قد تؤثر على سلامة الأغذية وسلامة المنتجات

تحديد أنواع مختلفة من الصحة والسلامة المهنية والأخطار والجوانب البيئية وتوفير الضوابط الفعالة ومنهجيات التواصل / الأدوات لمنع الإصابات وسوء الصحة والتلوث البيئي والتحسين المستمر في الصحة المهنية والسلامة والأداء البيئي

وضع أهداف نظام الإدارة المتكاملة اللازمة لتحسين الفعالية الشاملة لمتطلبات معايير الأيزو ISO22000:2005, OHS&S18001:2007 and ISO14001:2015

وتظل سدا فكو ملتزمة لضمان تعميم هذه السياسة وفهمها وتطبيقها على جميع مستويات منظماتنا من أجل التحسين المستمر والحفاظ على سلامة الغذاء وجودة منتجاتنا وسلامة موظفينا وحماية البيئة

وستتم مراجعة هذه السياسة مرة واحدة في السنة لضمان استمرار الملاءمة

أطيب التحيات،