



Food Safety Policy

Arabian Gulf Manufactures (AGM) is the leading manufacturer and supplier of disposable packaging products as well as plastic house ware items under the brand name of **gulfmaid**. This brand enjoys top-of-mind awareness as a leading brand for plastic disposable products throughout Middle East market by having more than 50 years of combined experience in plastic manufacturing industry.

Accordingly, AGM uses a Food Safety Management System which provides the basis of working in a systematic manner through formalized procedures and processes governed by Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Hygiene practices (GHP). These programs have been designed to ensure food safety services at all levels.

These services are designed & carried-out to comply with food legislations and all the applicable statutory and regulatory requirements and based on the Food Safety Management System ISO 22000 guidelines. Our staff is appropriately trained of relevant food safety information and aware of their respective responsibilities.

AGM welcomes and monitors customer feedback as a means to facilitate continual improvement and identify customer needs and expectations, then accordingly respond to that through good external and internal communication systems.

AGM's staff and management are committed to maintain this policy and to assure that this policy is communicated, understood and implemented throughout the organization. This Policy shall be periodically reviewed for continual suitability and improvement.

سياسة سلامة الغذاء

تعتبر شركة مصانع الخليج العربي الشركة الرائدة في مجال تصنيع وتوريد منتجات التعبئة والتغليف ذات الاستخدام الواحد وكذلك الأدوات المنزلية المصنوعة من البلاستيك تحت الاسم التجاري **gulfmaid**. تتمتع هذه العلامة التجارية بانتشار واسع كعلامة رائدة للمنتجات البلاستيكية ذات الاستخدام الواحد في جميع أنحاء الشرق الأوسط من خلال وجود أكثر من 50 عاما من الخبرات المميزة في صناعة البلاستيك.

وبناء على ذلك، تستخدم الشركة نظام إدارة سلامة الأغذية الذي يوفر الأساس للعمل بطريقة منهجية من خلال الإجراءات والعمليات الرسمية التي يحكمها (تحليل المخاطر) و(نقطة التحكم الحرجة) HACCP والممارسات الصناعية الجيدة GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP. وقد صممت هذه البرامج لضمان خدمات سلامة الأغذية على جميع المستويات.

يتم تصميم هذه الخدمات وتنفيذها للامتثال بالتشريعات الغذائية وجميع المتطلبات القانونية والتنظيمية المعمول بها، واستنادا إلى المبادئ التوجيهية بالأيزو 22000 (نظام إدارة سلامة الأغذية). لدينا موظفين مدربين تدريباً مناسباً على المعلومات ذات الصلة بسلامة الأغذية وعلى بيئة كاملة من مسؤوليات كل شخص منهم.

ترحب الشركة دائما بآراء العملاء وترصدها ثم تقوم بتحليلها كوسيلة لتسهيل التحسين المستمر وتحديد احتياجات العملاء وتوقعاتهم وبالتالي الاستجابة لذلك من خلال أنظمة الاتصال الخارجية والداخلية الجيدة.

إدارة وموظفو شركة مصانع الخليج العربي ملتزمون تماما بالحفاظ على هذه السياسة وضمان أن يتم إبلاغ هذه السياسة، فهمها وتنفيذها في جميع أنحاء المنظمة. تتم مراجعة هذه السياسة بشكل دوري للتأكد من ملاءمتها وتحسينها باستمرار.

QHSE Manager
Ayman Lamfon

CEO
Dr. Yasir Jastaniah

gulfmaid

