

Each of us at **La Douceur**, has a moral obligation to safeguard each other, our interested parties and the environment by aspiring to operate a safe, injury free and healthy workplace serving food that is always safe to eat.

Our primary concern is that the products we serve are prepared using quality products and ingredients and are conforming with the Food Safety Management System according to the ISO 22000:2018, we are implementing.

We, at **La Douceur**, produce Ice cream & chocolate products, including:

- A- Italian & Arabic Ice cream, manufactured through mixing, pasteurizing/disinfecting, hardening and shock freezing processes.
- B- Chocolate & Chocolate spreads, manufactured through conching & mixing processes.

Our Definition for food safety is simple in that we want to protect people from illness from consuming our products, thus our goal is to provide high quality and safe products every time, to meet the consumer expectations.

La Douceur's keys of the Food Safety policy are:

1- Good Food Safety practices:

We implement international standards such GMP, HACCP & ISO22000:2018, to produce and supply safe end products.

We comply with applicable regulatory & statutory requirements.

2- Accountability

We hold ourselves accountable to improve effectiveness of our FSMS in our entire supply chain, by ensuring that all the employees involved in food production receive appropriate and adequate training in food safety, to do their job in a hygienic & compliant manner.

We comply with mutually agreed interested parties' food safety requirements to achieve customer satisfaction each & every day.

3- Transparency

We insure that internal & external communications regarding food safety are fully addressed across our business and with regulators, customers, suppliers & service providers.

4- Continual Improvement

Our food safety performance will be considered at every management meeting and the General Manager will review this policy annually to ensure that it continues to reflect the aims & aspirations of the company and it is kept up to date with legislative requirements.

This policy is available to the relevant interested parties, as appropriate (entrance of the company, website...)

General Manager - المدير العام

Gilbert Rizk Al Maalouf - جيلبار رزق المعلوف



محدثة في - Updated on

08/01/2022

يلتزم كل منا في **La Douceur** التزاماً "أخلاقياً" بحماية بعضنا البعض والأطراف المعنية والبيئة من خلال التطلع إلى تشغيل مكان عمل آمن وخالٍ من الإصابات يقدم منتجات سليمة للمستهلك.

هدفنا الأساسي هو أن المنتجات التي نقدمها يتم إعدادها باستخدام مكونات عالية الجودة وتتوافق مع نظام إدارة سلامة الأغذية وفقاً لمعيار ISO 22000: 2018 الذي نطبقه.

La Douceur تنتج الأيس كريم ومنتجات الشوكولاتة ، و تحديداً:

أ- الأيس كريم الإيطالي والعربي المصنوع وفق عمليات الخلط والبسترة / التعقيم والتجميد السريع.

ب- الشوكولاته والشوكولاته القابلة للدهن ، المصنعة من خلال عمليات الطحن والتحرك الدائم.

تعريفنا لسلامة الغذاء بسيط، من حيث أننا نريد حماية الناس من التسمم ، وبالتالي فإن هدفنا هو تقديم منتجات عالية الجودة وأمنة في كل مرة ، لتلبية توقعات المستهلك.

اسس سلامة الغذاء في La Douceur هي:

1- فعالية تطبيق معايير سلامة الغذاء

نحن نطبق المعايير الدولية مثل GMP و HACCP و ISO22000: 2018 لإنتاج وتوريد منتجات نهائية آمنة كما و نلتزم بالمتطلبات التنظيمية والقانونية المعمول بها.

2- المساءلة

نحن نعتبر أنفسنا مسؤولين عن تحسين فعالية نظام ادارة سلامة الغذاء ، من خلال ضمان حصول جميع الموظفين المشاركين في إنتاج الغذاء على التدريب المناسب والكافي في مجال سلامة الأغذية ، للقيام بعملهم بطريقة صحية ومتوافقة. نحن نلتزم بمتطلبات سلامة الغذاء للأطراف المعنية المتفق عليها بشكل متبادل لتحقيق رضا العملاء كل يوم.

3- الشفافية


نحن نضمن أن الاتصالات الداخلية والخارجية المتعلقة بسلامة الأغذية يتم التعامل معها بشكل دقيق داخليا ، مع المنظمين ، العملاء ، الموردين ومقدمي الخدمات.

4- التحسين المستمر

سيتم النظر في أداء سلامة الغذاء لدينا في كل اجتماع إداري وسيقوم المدير العام بمراجعة هذه السياسة سنوياً لضمان استمرارها في اظهار أهداف وتطلعات الشركة ومواكبة المتطلبات التشريعية. هذه السياسة متاحة للأطراف المعنية ، و متوفرة بحسب الاقتضاء ومتواجدة عند مدخل الشركة وعلى موقعها الالكتروني.

المدير العام - General Manager

جيلبار رزق المعلوف - Gilbert Rizk Al Maalouf



محدثة في - Updated on

08/01/2022