

Safety at Riyadh Airports Company (RAC) is a top priority and one of our core values. RAC seeks to increase the level of food safety at King Khalid International Airport (KKIA) to ensure that best practices are followed. (RAC) has established the internationally recognized Food Safety Management System (FSMS).

RAC is committed to:

- **Apply** the Food Technology, Science & Industry best practices.
- **Perform** regular identification of hazards, determination of critical control points and timely implementation of effective control and monitoring measures.
- **Comply** with the regulatory requirements and the agreed customer requirements.
- **Define** the Food Safety objectives and continually review to ensure consistent compliance.
- **Communicate**, implement, and maintain this policy at all levels of the company.
- **Employ** competent staff, reliable contractors, and source the reputable suppliers.
- **Provide** our personnel with adequate Food Safety information, training, instructions, tools, and equipment to carry out their job in a hygienic and professional manner.
- **Promote** personal hygiene and cleanliness to our staff, contractors, and suppliers.
- **Develop** and strive to continually improve processes capable of delivery of Safe Food products through an efficient, effective, and suitable Food Safety Management System.

This policy has been approved and will be reviewed annually to maintain with the latest developments.

تمثل السلامة في "مطارات الرياض" أولوية كبرى وهي إحدى قيمنا الرئيسية. وتسعى "مطارات الرياض" إلى رفع مستوى السلامة الغذائية في مطار الملك خالد الدولي لضمان اتباع أفضل الممارسات، حيث أرسيت "مطارات الرياض" نظام إدارة سلامة الغذاء مواكبًا لأعلى المعايير المحلية والدولية.

تلتزم شركة "مطارات الرياض" بما يلي:

- تطبيق أفضل التقنيات الخاصة بعلم صناعة الغذاء .
- نقوم بانتظام بالتعرف على المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة ووضع معايير السيطرة والرقابة الفعالة في الوقت المناسب .
- الامتثال للمتطلبات النظامية المتفق عليها .
- تحديد أهداف سلامة الأغذية ومراجعتها بشكل مستمر لضمان الالتزام الدائم.
- التعميم والتطبيق للمحافظة على هذه السياسة في جميع مرافق الشركة .
- توظيف الكوادر المؤهلة، والتعامل مع المقاولين والموردين ذوي الكفاءة العالية.
- تزويد الموظفين بما يلزم من (تدريب وتعليمات وأدوات) تخصص سلامة الأغذية لأداء مهامهم بطريقة صحية ومهنية.
- تعزيز النظافة الشخصية لدى الموظفين والمقاولين والموردين .
- السعي المستمر للتحسين والتطوير لتقديم منتجات غذائية آمنة مطابقة لمعايير نظام إدارة سلامة الأغذية.

وقد اعتمدت هذه السياسة لمراجعتها سنويًا للبقاء على اطلاع بأحدث التطورات.

