

FOOD SAFETY POLICY

Created On: 29/10/2010

Modified On: 12.11.2024

Page: 1/1

Prepared by: Ajinkya N
Date:
Position: QA
Signature:

Checked by: Arati K.
Date:
Position: QM
Signature:

Approved by: Panchaxari P
Date:
Position: GMQ
Signature:

FOOD SAFETY POLICY

- NutriVita Foods is committed to provide "Ready To Use Nutritional Foods and related products", designed for the enhancement of the nutritional status of children and other vulnerable people by adopting Food Safety Management System.
- We shall achieve excellence in manufacturing of our products by continually improving the quality and safety of products by providing a framework for setting and reviewing the objectives of the FSMS.
- We shall also conduct our business in a way that follow safety, statutory, regulatory and customer requirements with effective internal and external communication related to food safety and also protect, preserve and enhance the environment.
- We will build a Food Safety Culture through structured programs that develop employees' competencies and technical skills, increase awareness, managing risk, and increase the level of excellence.
- We will implement Food Safety system as per the requirement of the international standard of FSSC 22000, Guidelines for ready-to-use therapeutic foods (RUTF)- CXG 95-2022, Code of hygiene practice for Low-moisture food CXC 75-2015 and Code of practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP-1-1969 and its revisions.

- अन्न सुरक्षा पद्धतीचा वापर करून रेडी टू युज पोषक पदार्थ व तसेच पोषक पदार्थ पुरवून लहान मुलांची तसेच इतर लोकांची आरोग्याची पातळी वाढवण्यासाठी न्यूट्रीविटा कंपनी बांधील आहे.
- FSMS ची उद्दिष्टे निश्चित करण्यासाठी आणि पुनरावलोकन करण्यासाठी एक फ्रेमवर्क प्रदान करून आम्ही आमच्या निर्माण क्षेत्रात प्रगती साधण्यासाठी सातत्यानं सुधारणा करून पदार्थाचा दर्जा व सुरक्षा उंचावण्या करिता प्रयत्नशील आहोत.
- आम्ही आमचा व्यापार सुरक्षितता, कायदेशीरबाबी, कायद्यांची अंमलबजावणी, व ग्राहकांची मागणी अन्न सुरक्षिततेशी संबंधित प्रभावी अंतर्गत आणि बाह्य संभाषण लक्षात घेऊन तसेच पर्यावरणाचे रक्षण, जतन आणि संवर्धन करून करणार आहोत.
- आम्ही संरचित कार्यक्रमांद्वारे अन्न सुरक्षा संस्कृती तयार करू कारण ज्यातून कर्मचाऱ्यांची क्षमता आणि तांत्रिक कौशल्ये वाढतील, जागरूकता वाढेल, जोखीम व्यवस्थापित होईल आणि उत्कृष्टतेचा स्तर वाढेल.
- आम्ही अन्न सुरक्षा यंत्रणाची अंमलबजावणी करताना FSSC 22000, (RUTF)CXG 95-2022 साठी मार्गदर्शक तत्वे आणि कमी आर्द्रता असलेल्या पदार्थासाठी स्वच्छता सराव संहिता CXC 75-2015 आणि अन्न स्वच्छतेची सामान्य तत्वे आणि त्याची पुनरावृत्ती CAC/RCP-1-1969 च्या आंतरराष्ट्रीय मानकानुसार कार्यान्वित करू.

SHAILESH PUROHIT

CEO

Dated: 12.11.2024