



MANSOURA POULTRY co.S.A.E

السيدة الأستاذة / هبة الله الصيرفي

مساعد رئيس البورصة والمشرف العام على قطاع الإفصاح

تحية طيبة وبعد،

حرصا من إدارة الشركة على العلاقات الطيبة مع إدارة البورصة المصرية وإرساء منا بقواعد الإفصاح والشفافية. وفي إطار خطة التطوير التي تقوم بها إدارة الشركة، نحو فتح قنوات تصديرية لتعظيم عوائد الاستثمار على نشاط الشركة. نحيط سيادتكم علما بالآتي:

1- حصلت الشركة على شهادة الايزو 9001:2015 (إدارة الجودة)

يعني آيزو 9001:2015 أساسًا بإدارة الجودة، مما يعني بأن على المؤسسة استيفاء المتطلبات مثل تحسين الجودة للعمليات وزيادة رضا، والأنظمة المطبقة وإنجاز التحسينات المستمرة في أداؤها.

ويعرف معيار ISO9001 كميّار نظام إدارة عام. وتعني "عام" أنه يمكن تطبيقه على أي مؤسسة كبيرة كانت أم صغيرة، بغض النظر عن المنتج أو الخدمة. كما أن له صلة بمؤسسات الأعمال والإدارة العامة والإدارات الحكومية. وبغض النظر عن نطاق نشاط المؤسسة فإن معيار ISO9001 يوفر متطلبات لعدد من الميزات الأساسية يتعين عليك ترسيخها في نظام إدارة الجودة لأي قطاع لديك. وقد تم تطوير هذا سيساعد تطبيق هذا المعيار الدولي على توفير:

شفافية العملية، إرشادات المسؤولية الواضحة، الرضا الداخلي للعملاء، التواصل الأفضل، صنع أفضل للقرارات، ضوابط أفضل، تحسين استغلال الموارد، تحقق وتوثيق أكثر كفاءة للتقنيات والأساليب والإجراءات، زيادة الأرباح، زيادة إمكانات التطوير، أساس صالح لاتخاذ القرارات، تركيز الرقابة على ما هو ضروري، تركيز واستهداف التواصل بين الشركاء، تحسين الموارد، تحسين التوثيق، تخطيط أفضل، تحقق أقل ما بعد العمليات، المعيار بناءً على ثمانية مبادئ لإدارة الجودة.

2- شهادة الايزو 22000:2018 (سلامة الغذاء)

يُعد آيزو 22000:2018 معيارًا معترفًا به دوليًا يجمع بين نهج ISO9001 لإدارة سلامة الأغذية و HACCP لضمان سلامة الأغذية على جميع المستويات. ويوضح المعيار كيف يمكن للمؤسسة أن تثبت قدرتها على التحكم في مخاطر السلامة لضمان أن الغذاء آمن .

ويمكن استخدام آيزو 22000:2018 من قبل أي مؤسسة ضمن سلسلة إمداد غذائية. ودمج المعيار مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) الذي وضعته هيئة Codex Alimentarius. ومن خلال متطلبات قابلة للتدقيق، فإنه يجمع بين خطة نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) والبرامج المطلوبة مسبقًا وكذلك متطلبات نظام سلامة الأغذية الأخرى .

يمكن أن يؤدي تطبيق آيزو 22000:2018 إلى:

تحسين الإدارة والاتصال. ضمانات الجودة والموثوقية والسلامة. خفض التكاليف من عمليات السحب أو عمليات الاستدعاء. تحسين السمعة والولاء للعلامة التجارية. المزيد من الثقة في عمليات الإفصاح. عدد أقل من الأمراض المنقولة بالغذاء. تحسين الجودة ووظائف أكثر أمانًا في صناعة الأغذية. تحسين استغلال الموارد. زيادة كفاءة السيطرة على مخاطر سلامة الأغذية. الإدارة المنهجية للبرامج الضرورية المسبقة. أساس صالح لاتخاذ القرارات. تركيز الرقابة على الأولويات. توفير الموارد عن طريق الحد من الازدواجية. تخطيط أفضل، تحقق أقل ما بعد العمليات تطوير نظام إدارة سلامة الأغذية .

و تفضلوا بقبول فائق الاحترام ؟؟؟

07 FEB 2022

مدير علاقات المستثمرين

علي نصحي البستاني
علي نصحي البستاني

