



HSE Policy

We at DAL Food Company are committed to demonstrate leadership for adopting, implementing and maintaining reliable Occupational Health, Safety and Environment systems (OHSE), and to create value to its interested parties.

DAL Food policy is to:

- Comply legally with international & national requirements of the Environmental Management System (EMS ISO 14001:2015), Occupational Health and Safety Assessment Series – (OHSAS 18001:2007) and Occupational Health and Safety (OHS ISO 45001).
- Continually improve Occupational Health, Safety and Environment systems (OHSE) performance by developing objectives, key performance indicators, procedures, work instructions and required programs.
- Maintain OHSE Management System that defines responsibilities and accountabilities at management, employees and contractors levels and provide required resources for the same.
- Identify and assess work-related risks, environmental aspects, implement proactive measures to control such risks and prevent / control environmental emissions.
- Protect Occupation, Health & Safety of employee and assets, and prevent/minimize environmental impacts, work-related death, injuries and occupational ill health through maintaining the Lost Time Incident Rate within the international rates.
- Develop HSE competency for employees and contractors, encourage worker participation and their positive engagement and consultation in developing HSE performance.
- Promote OHSE culture and required awareness, trainings and instructions.
- Consider the principles of sustainable development and sound environmental practices in planning and conducting its business;
- Monitor, review and evaluate the safe systems of work, controls and processes to ensure HSE integrity and compliance;
- Develop and maintain emergency response plans to manage the emergency incidents with the aim of preserving life, preventing injuries and preventing losses of properties.

Ihab Daoud,

Managing Director

November 2017

سياسة السلامة والصحة المهنية والبيئة

نحن في شركة دال الغذائية نلتزم بتقديم القدوة بتبني تطبيق والمحافظة على نظم السلامة والصحة المهنية والبيئة ، وخلق قيمة مضافة للأطراف المعنية من خلال:

- الإلتزام بالقانونين والمتطلبات الوطنية والمواصفات الدولية آيزو نظام إدارة البيئة (EMS ISO 14001:2015) ، وسلسلة تقييم الصحة المهنية والسلامة (OHSAS 18001:2007) ، و آيزو نظام إدارة الصحة المهنية والسلامة (OHS ISO 45001).
- التحسين المستمر في أداء نظم السلامة والصحة المهنية والبيئة (OHSE) من خلال وضع الأهداف ومؤشرات الأداء الرئيسية والإجراءات وتعليمات العمل والبرامج اللازمة لذلك.
- المحافظة على نظم إدارة السلامة والصحة المهنية والبيئة والتي تحدد المسؤوليات والمحاسبة للإدارة والموظفين والمقاولين وتوفير الموارد المطلوبة لذلك.
- تحديد وتقييم المخاطر المتعلقة بالعمل والجوانب البيئية وتنفيذ تدابير احترازية للسيطرة على هذه المخاطر ، وتجنب أو التحكم في الانبعاثات البيئية.
- حماية العاملين وإصول الشركة ، وتجنب التأثيرات البيئية السالبة والوفاة بسبب العمل وإصابات العمل والأمراض المهنية ذات الصلة أو التقليل منها لأقل نسبة ممكنة من خلال الحفاظ على معدل فقدان ساعات العمل بسبب الإصابات ضمن المعدلات العالمية.
- تطوير كفاءة العاملين والمقاولين فيما يتعلق ببرامج السلامة والصحة المهنية ، وتشجيع مشاركة العاملين ومساهماتهم الإيجابية والتشاور معهم في سبل تطوير نظم السلامة والصحة المهنية والبيئة بالشركة.
- تعزيز الوعي ونشر ثقافة السلامة والصحة المهنية والبيئة وتوفير التدريب والإرشادات والتوعية الخاصة بمتطلبات السلامة والصحة المهنية والبيئة.
- الأخذ في الإعتبار مبادئ التنمية المستدامة والممارسات البيئية السليمة في تخطيط وإدارة أعمال الشركة.
- مراقبة ومراجعة وتقييم نظم العمل الامنة والضوابط والعمليات للتأكد من مطابقتها لمتطلبات السلامة والصحة المهنية والبيئة.
- تطوير خطط الإستجابة للطوارئ لإدارة الحوادث الطارئة بهدف المحافظة على حياة العاملين وتجنب الإصابات والخسائر للممتلكات.

أيهاب داوود
العضو المنتدب
نوفمبر 2017