

Occupational Health, Safety and Environment Policy

DAL Food is committed to the pursuit of excellence in Occupational Health, Safety and Environment in carrying out its business activities to create value to its stakeholders. Thus, DAL Food OHSE policy is abide to:

- Comply with all applicable legal requirements of the Republic of Sudan, as well as to the requirements to which DAL Food industry subscribes, such as the International standards ISO 14001:2015 and ISO 45001:2018, as well as to the performance standards and OHSE guidelines for environmental and social sustainability of the International Finance Corporation (IFC), World Bank Group (WBG) and African Development Bank (AfDB).
- Maintain an OHSE Management System that defines relevant responsibilities and accountabilities at management, employees and contractors' levels.
- Identify and assess all work-related risks and environmental aspects and implement proactive measures to control such risks by using appropriate control measures.
- Mitigate potential risks from project design phase, through construction and operation phases of DAL Food facilities order to protects its employees, contractors and local communities, and minimize the impact to the environment through Environmental and Social Impact Assessment (ESIA) and the appropriate implementation.
- Consider the principles of sustainable development and sound environmental practices in planning and conducting its business, with emphasis to water and energy conservation programs and waste management.
- Developing OHSE competency for DAL Food employees through the promotion of OHSE trainings, awareness and encourage worker participation and consultation.
- Provide resources, adequate information, instructions and supervision for employees and contractors to proactively manage OHSE.
- Develop and implement a management plan to meet the minimum requirements of workers' welfare facilities
- Review the systems, controls and processes at regular intervals to ensure OHSE compliance is maintained at all times.
- Ensure emergency preparedness at DAL Food facilities to deal with any emergency situation or crisis.
- Implement this policy through a comprehensive plan with measurable goals and objectives and with monitoring and analyzing performance against the plans.
- Remain committed to the continual improvement and updating of the above mentioned OHSE Management Systems and guidelines.

DAL Food expects that everyone within the Company recognizes their personal responsibility for upholding our OHSE values. DAL Food management will ensure that our employees, contractors and subcontractors fully understand this policy and are active in promoting OHSE culture.

Ihab Daoud,
Managing Director
Oct.2024



دال الغذائية

سياسة الصحة و السلامة المهنية و البيئة

دال الغذائية ملتزمة نحو تحقيق التميز في مجال الصحة و السلامة المهنية و البيئة في انجاز جميع اعمالها و انشطتها التجارية و ذلك من اجل خلق قيمة مضافة لجميع اصحاب المصلحة، لذلك سياسة دال الغذائية في الصحة و السلامة المهنية تلتزم بالاتي :

- الإمتثال لجميع المتطلبات القانونية المعمول بها في جمهورية السودان ، وكذلك المتطلبات التي تشترك فيها دال الغذائية للصناعات ، مثل المعايير الدولية آيزو 14001: 2015 و آيزو 45001: 2018 ، وكذلك معايير الأداء و المبادئ التوجيهية للصحة و السلامة المهنية و البيئة (OHSE) للإستدامة البيئية و الإجتماعية لمؤسسة التمويل الدولية (IFC) و مجموعة البنك الدولي (WBG) و مصرف التنمية الأفريقي (AfDB).
- الحفاظ على نظام إدارة الصحة و السلامة المهنية و البيئة (OHSE) الذي يحدد المسؤوليات و المحاسبة على مستويات الإدارة و الموظفين و المقاولين.
- تحديد و تقييم جميع المخاطر المتعلقة بالعمل و الجوانب البيئية و تنفيذ تدابير إستباقية للسيطرة على هذه المخاطر باستخدام تدابير الرقابة المناسبة.
- التخفيف من المخاطر المحتملة من مرحلة تصميم المشروع ، خلال مراحل البناء و التشغيل لمنشآت دال الغذائية التي تحمي موظفيها و المقاولين و المجتمعات المحلية ، و تقليل التأثير على البيئة من خلال تقييم الأثر البيئي و الإجتماعي (ESIA) و التنفيذ المناسب لذلك.
- مراعاة مبادئ التنمية المستدامة و الممارسات البيئية السليمة في تخطيط و تنفيذ أعمالها ، مع التركيز على برامج الحفاظ على المياه و الطاقة و إدارة النفايات.
- تطوير كفاءات الصحة و السلامة المهنية و البيئة لموظفي دال الغذائية من خلال الترويج لتدريبات الصحة و السلامة المهنية و البيئة و التوعية و تشجيع مشاركة و مشاوره العمال .
- توفير الموارد و المعلومات الكافية و التعليمات و الإشراف للموظفين و المقاولين لإدارة الصحة و السلامة المهنية و البيئة بشكل استباقي.
- وضع و تنفيذ خطة إدارة لتلبية الحد الأدنى من متطلبات مرافق رعاية العمال .
- مراجعة الأنظمة و الضوابط و العمليات على فترات منتظمة لضمان الحفاظ على سلامة نظام الصحة و السلامة و البيئة و الامتثال في جميع الأوقات.
- ضمان الإستعداد للطوارئ في مرافق دال الغذائية للتعامل مع جميع حالات الطوارئ و الازمات.
- تنفيذ هذه السياسة من خلال خطة شاملة ذات أهداف و غايات قابلة للقياس و مراقبة و تحليل الأداء مقابل الخطط.
- البقاء ملتزمين بالتحسين المستمر و تحديث أنظمة إدارة الصحة و السلامة المهنية و البيئة المذكورة أعلاه و المبادئ التوجيهية.

تتوقع دال الغذائية أن يدرك كل فرد داخل الشركة مسؤوليته الشخصية عن الحفاظ على قيم الصحة و السلامة المهنية و البيئة الخاصة بنا. ستضمن إدارة دال الغذائية أن جميع موظفيها و مقاوليها و مقاوليها من الباطن يفهمون هذه السياسة تمامًا و أنهم نشيطون في تعزيز ثقافة الصحة و السلامة المهنية و البيئة.

إيهاب داؤود
العضو المنتدب
أكتوبر 2024