



الشركة الوطنية للتنمية الزراعية

بيان الموقف بشأن جودة وسلامة المنتجات

STG-PQPS-250-1-ST-3

تاريخ الإصدار	ابريل 5، 2026
تاريخ السريان	ابريل 9، 2026
نطاق التطبيق	مصانع الألبان، ومزارع الألبان، والعمليات الزراعية وعمليات البروتين
المالك	إدارة الجودة
المانح للاعتماد	الرئيس التنفيذي

قائمة المحتويات

1.	نطاق التطبيق	3
2.	بيان الالتزام	3
3.	موقفنا	3
4.	الحوكمة والمسؤوليات	5
5.	التقارير	5
6.	التدريب وبناء القدرات	6
7.	المراجعة والتحسين المستمر	6
8.	إخلاء مسؤولية	6

1 نطاق التطبيق والتغطية

ينطبق بيان الموقف بشأن جودة وسلامة المنتجات على الشركة الوطنية للتنمية الزراعية (نادك) وشركاتها التابعة، وهي شركة مساهمة مدرجة ومؤسسة وفقاً لأنظمة وقوانين المملكة العربية السعودية، ويسري على جميع قطاعات وعمليات الشركة، بما في ذلك مصانع الألبان، ومزارع الألبان، والأنشطة الزراعية، وعمليات البروتين.

ويغطي هذا البيان دورة حياة المنتج بالكامل، بدءاً من توريد المواد الخام، مروراً بعمليات المعالجة، والتغليف، والتخزين، والتوزيع، بما يضمن أن جميع المنتجات الغذائية والزراعية تفي بأعلى معايير الجودة والسلامة والامتثال التنظيمي، وتلبي توقعات المستهلكين.

كما يتماشى هذا البيان مع استراتيجية نادك "الفجر الجديد" للاستدامة البيئية والاجتماعية والحوكمة (ESG)، ومع مستهدفات الأمن الغذائي لرؤية السعودية 2030، إضافة إلى المعايير والمرجعيات الدولية لجودة وسلامة الغذاء، مثل ISO 9001:2015 و FSSC 22000 الاصدار السادس.

2 بيان الالتزام

تُقر نادك بأن الجودة وسلامة الغذاء عنصران أساسيان في سمعة علامتها التجارية، والتميز التشغيلي، وصحة وثقة المستهلكين. وتلتزم الشركة التزاماً كاملاً بتطبيق نظام متكامل لإدارة الجودة وسلامة الغذاء (QFSMS) والعمل على تحسينه بشكل مستمر، بما يضمن أن جميع المنتجات آمنة، ومتوافقة مع الأنظمة، وتلبي أو تتجاوز باستمرار توقعات العملاء والمتطلبات التنظيمية.

ويشمل التزامنا ما يلي:

- الوقاية من التلوث وعيوب المنتجات من خلال تطبيق ممارسات التصنيع الجيد (GMP) ، ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ، وبرامج النظافة الصارمة.
- تحديد وتقييم والتحكم في المخاطر الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومسببات الحساسية عبر سلسلة الإمداد بالكامل .
- ضمان الامتثال الكامل لأنظمة الهيئة السعودية للغذاء والدواء (SFDA)، وهيئة المواصفات الخليجية (GSO)، ووزارة البيئة والمياه والزراعة (MEWA).
- الحفاظ على الاعتماد وفق معايير معترف بها دولياً لضمان المصداقية والتحقق من طرف ثالث، ودعم الوصول إلى الأسواق العالمية .
- تعزيز ثقافة سلامة الغذاء القائمة على مساءلة القيادة، ورفع وعي الموظفين، والتحسين المستمر للأنظمة.

وتهدف نادك إلى تقديم منتجات آمنة وعالية الجودة تسهم في الصحة العامة والاستدامة، وتدعم النجاح طويل الأمد للشركة وأصحاب المصلحة.

3 موقفنا

تعتمد مقارنة نادك في مجال جودة وسلامة المنتجات على أربعة مجالات رئيسية مترابطة:

مواءمة متطلبات العملاء والجهات التنظيمية	الرقابة على الموردین والعمليات المسندة خارجيًا	نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS)	نظام إدارة الجودة (QMS)
تتوافق عمليات تطوير المنتجات وضبط الجودة مع توقعات السوق المتغيرة والمتطلبات التنظيمية. وتستخدم ملاحظات العملاء، وعمليات التفتيش، والتدقيقات، والأدوات التحليلية بشكل منهجي لتحسين العمليات، وتعزيز جودة المنتجات، وبناء الثقة المستدامة في علامة نادك التجارية.	تُطبق نادك متطلبات تأهيل صارمة للموردين، وتقوم بمراقبة أدائهم وتقييمهم بشكل دوري، إلى جانب التقييم المستمر للمخاطر. ويلزم جميع الموردین بالالتزام بمدونة قواعد سلوك الموردین الخاصة بنادك، والتي تشمل متطلبات سلامة الغذاء، والممارسات الأخلاقية، والبيئية. ويتم التعامل مع حالات عدم الامتثال من خلال إجراءات تصحيحية (CAPAs)، وقد تصل إلى تعليق التعامل أو إدراج المورد في القائمة السوداء في حال تكرار المخالفات.	يرتكز نظام إدارة سلامة الغذاء على أطر ومعايير معترف بها عالميًا، ويتضمن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، والبرامج التشغيلية المسبقة (OPRPs)، وتقييم مخاطر سلامة الغذاء، واستراتيجيات مكافحة الغش الغذائي. ويتم الحفاظ على النظام لضمان الامتثال للمعايير الدولية ومعالجة المخاطر المقصودة وغير المقصودة. وفي حال وقوع أي حادث يتعلق بسلامة الغذاء، تتبع نادك إجراءات موثقة لإدارة الاستدعاء والأزمات لضمان احتواء المخاطر، وإمكانية التتبع، والتواصل الفعال مع أصحاب المصلحة.	يضمن نظام إدارة الجودة أن جميع المنتجات تفي بالمعايير المحددة من حيث الخصائص الحسية والمكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية. ويتم تحقيق ذلك من خلال مراقبة صارمة للعمليات، والتحقق من مدة الصلاحية، وتطبيق بروتوكولات اختبار المنتجات. كما يتم اعتماد إجراءات منظمة للتعامل مع شكاوى المستهلكين، مدعومة بدورات الإجراءات التصحيحية والوقائية (CAPA) لضمان المعالجة في الوقت المناسب والتحسين المستمر للأنظمة.

4 الحوكمة والمساءلة

تُدار جودة وسلامة المنتجات في نادك من خلال هيكل حوكمة واضح ومحدد يشمل ما يلي:

- **مدير إدارة الجودة:** يشرف على تطبيق نظام إدارة الجودة وسلامة الغذاء (QFSMS)، ويعتمد الوثائق الحرجة، ويقود تكامل متطلبات الحوكمة عبر الشركة.
- **فرق ضمان الجودة / فرق الرقابة:** تتولى إدارة العمليات اليومية، وعمليات التدقيق، وتقييم المخاطر، وضمان الامتثال للمتطلبات التنظيمية.
- **قادة الفرق – أنظمة الجودة / الرقابة:** يقومون بتطوير وثائق نظام إدارة الجودة (QMS) ونظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS)، وقيادة مراقبة الأداء.
- **إدارة العمليات:** تنفذ إجراءات الرقابة عبر الإنتاج والتخزين والخدمات اللوجستية وفقًا لمعايير QMS وFSMS.
- **إدارة الحوكمة والمخاطر والالتزام (GRC) والإدارة القانونية:** تتولى تصعيد حالات عدم الامتثال، ومراقبة المخاطر التنظيمية، ودعم الامتثال للأنظمة وتشريعات سلامة الغذاء.

ويتم تعزيز الحوكمة من خلال مراجعات إدارية رسمية، وعمليات تدقيق داخلية، ولوحات متابعة الأداء، إلى جانب التقارير المباشرة إلى الإدارة التنفيذية ومجلس الإدارة.

5 التقارير

تقوم نادك بمراقبة ورفع تقارير أداء جودة وسلامة الغذاء من خلال ما يلي:

- مؤشرات الأداء الرئيسية الداخلية (KPIs): وتشمل معدلات عيوب المنتجات، ونتائج التدقيق، وحوادث الاستدعاء، واتجاهات شكاوى العملاء.
 - مراجعات الأداء ربع السنوية: تُجرى مع الإدارة التنفيذية والإدارات متعددة التخصصات لتقييم الامتثال والمخاطر وفرص التحسين.
 - التقارير الدورية: يتم إعداد تقارير منتظمة حول مؤشرات سلامة الغذاء والجودة ورفعها إلى الإدارة العليا والجهات التنظيمية المعنية حسب الاقتضاء.
 - عمليات التدقيق السنوية الداخلية والخارجية: تشمل نظم إدارة سلامة الغذاء (FSMS) ونظم إدارة الجودة (QMS)، وفقاً لمعايير ISO وFSSC المعتمدة.
- وقد تشمل التقارير المستقبلية الإفصاح العلني عن شهادات سلامة الغذاء، ونتائج التدقيق، ومؤشرات تتبع المنتجات. كما قد يتم إدراج مؤشرات الأداء المتعلقة بالحوكمة البيئية والاجتماعية وحوكمة الشركات (ESG) المرتبطة بالمنتجات ضمن تقارير الاستدامة، بما يتماشى مع أطر GRI وSASB ومعايير IFRS S1 وIFRS S2.

6 التدريب وبناء القدرات

تركز نادك على تعزيز ثقافة قوية للجودة وسلامة الغذاء من خلال ضمان حصول جميع الموظفين على تدريب متخصص حسب طبيعة الدور الوظيفي في مجالات النظافة، وسلامة الغذاء، والامتثال التنظيمي. ويتم تحديث البرامج التدريبية بشكل منتظم لتعكس التغيرات في المعايير الدولية، والأنظمة المحلية، والتطورات التقنية.

ولضمان الحفاظ على الكفاءة، يتم تنفيذ تقييمات ما بعد التدريب ومتابعتها من خلال نظام إدارة التعلم (LMS) الخاص بنادك، بما يضمن بقاء الموظفين محدّثين ومؤهّلين لأداء أدوارهم ومسؤولياتهم بكفاءة.

كما يتم تزويد المؤدّبين والمقاولين—ولا سيما المشاركين في عمليات الرقابة الحرجة—ببرامج تدريبية موجهة للالتزام بمعايير نادك لجودة وسلامة الغذاء. وبالتوازي، تنقّد نادك حملات توعوية على مستوى الشركة لتعزيز الوعي بسلامة الغذاء، وذلك من خلال الوسائل الإرشادية، ومنصات الرسائل الرقمية، ودمج المتطلبات ضمن برامج التهيئة للموظفين الجدد.

7 المراجعة والتحسين المستمر

يحظى بيان الموقف هذا بدعم الإدارة العليا، وقد تمت الموافقة عليه من قبل الإدارة التنفيذية ومجلس إدارة نادك، ويتم مراجعته كل ثلاث سنوات لضمان ملاءمته مع المتطلبات التنظيمية. كما يخضع نظام إدارة الجودة وسلامة الغذاء في نادك لعمليات تحسين مستمر لضمان استمرارية الفعالية والمواءمة مع توقعات القطاع المتغيرة.

ويشمل ذلك إجراء عمليات تدقيق داخلية وخارجية منتظمة، ومراجعات إدارية منتظمة، وتطبيق دورات الإجراءات التصحيحية والوقائية ويتم تحليل شكاوى العملاء، وملاحظات المستهلكين، ونتائج عمليات التفتيش التنظيمية بشكل منهجي لتحديد الأسباب الجذرية ودعم تنفيذ التحسينات.

كما تتم مراجعة السياسات والإجراءات سنويًا لإدماج المخاطر الناشئة، والتطورات العلمية، وأولويات التشغيل. ويُدمج مفهوم الاستدامة ضمن جهود التحسين المستمر من خلال مبادرات مثل تحسين كفاءة الطاقة، والحد من النفايات، والابتكار في التغليف.

وُتستخدم لوحات متابعة الأداء لرصد اتجاهات مؤشرات الأداء الرئيسية، بما يدعم اتخاذ القرارات القائمة على البيانات وإدارة المخاطر بشكل آني. إضافةً إلى ذلك، تستكشف نادك تقنيات جديدة واستراتيجيات تحسين العمليات للارتقاء بأداء سلامة الغذاء والكفاءة التشغيلية.

8 إخلاء مسؤولية

يُقَدَّم هذا البيان لأغراض معلوماتية فقط، ولا ينشئ أي التزامات قانونية مُلزمة. وهو يوضّح أولويات نادك، التي يُقصد دمجها ضمن إطار الحوكمة الخاص بها وتنفيذها من خلال عملياتها المعتمدة. وتظل جميع المبادرات خاضعة للتغيير استجابةً للظروف المتغيرة، بما في ذلك التطورات التنظيمية ومتطلبات الجهات الإشرافية. وقد تختلف النتائج والآثار الفعلية نتيجةً للتغيرات التشغيلية والعوامل الخارجية.