



THALINDUSTRIES
CORPORATION

خوراک کے خطرات کی روک تھام کی پالیسی

دی تھل انڈسٹریز کارپوریشن لمیٹڈ کی قیادت اور افرادی قوت نوڈ پروسیسنگ کے علاقوں میں شیشے، سخت پلاسٹک، لکڑی، گتے، زیورات، چاقو، کاٹنے والے بلیڈ، دھاتی تاروں اور سویوں کو کنٹرول کر کے جسمانی نوڈ سیفٹی خطرات سمیت تمام نوڈ سیفٹی خطرات کو کم کرنے کے لئے پُر عزم ہے۔ اس فعال نقطہ نظر کا مقصد جان بوجھ کر اور غیر ارادی طور پر مصنوعات کی آلودگی کو روکنا ہے۔ مخصوص مقامات کے علاوہ تمام پروسیسنگ علاقوں میں ذاتی نوڈ، مشروبات، یا نشیاتی کی اشیاء کا استعمال سختی سے منع ہے۔

ہم اس بات کو یقینی بنانے کے لئے بہترین طریقوں کو اپنانے کے لئے پُر عزم ہیں کہ ہماری مصنوعات جینیاتی طور پر ترمیم شدہ اجزاء یا مصنوعات سے آزاد ہیں۔ ایسی صورتوں میں جہاں الرجی کا استعمال کیا جاتا ہے، گاہکوں کے ساتھ شفاف مواصلات برقرار رکھی جائے گی۔ الرجی کنٹرول ہمارے جامع نوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹم کا ایک لازمی جزو ہے۔

کاروبار کی کامیابی میں اپنے ورکرز کے کردار کی اہمیت کو تسلیم کرتے ہوئے، ہم اس بات کو یقینی بناتے ہیں کہ ہمارا عملہ آپریشنز کے دوران نوڈ سیفٹی کے معیارات کو برقرار رکھنے کے لئے مطلوبہ علم اور مہارت سے لیس رہے۔

ہماری سپلائی چین میں ٹریسبیلٹی سب سے زیادہ اہمیت کی حامل ہے، جس سے ہمیں ممکنہ مسائل کی فوری نشاندہی اور حل کی صلاحیت ملتی ہے۔ اس میں نوڈ سیفٹی قوانین پر عمل اور تمام اسٹیک ہولڈرز کے ساتھ سرگرمیوں میں بنیادی اقدار کو برقرار رکھنا شامل ہے۔

سلیمان شہریار

چیف آپریٹنگ آفیسر