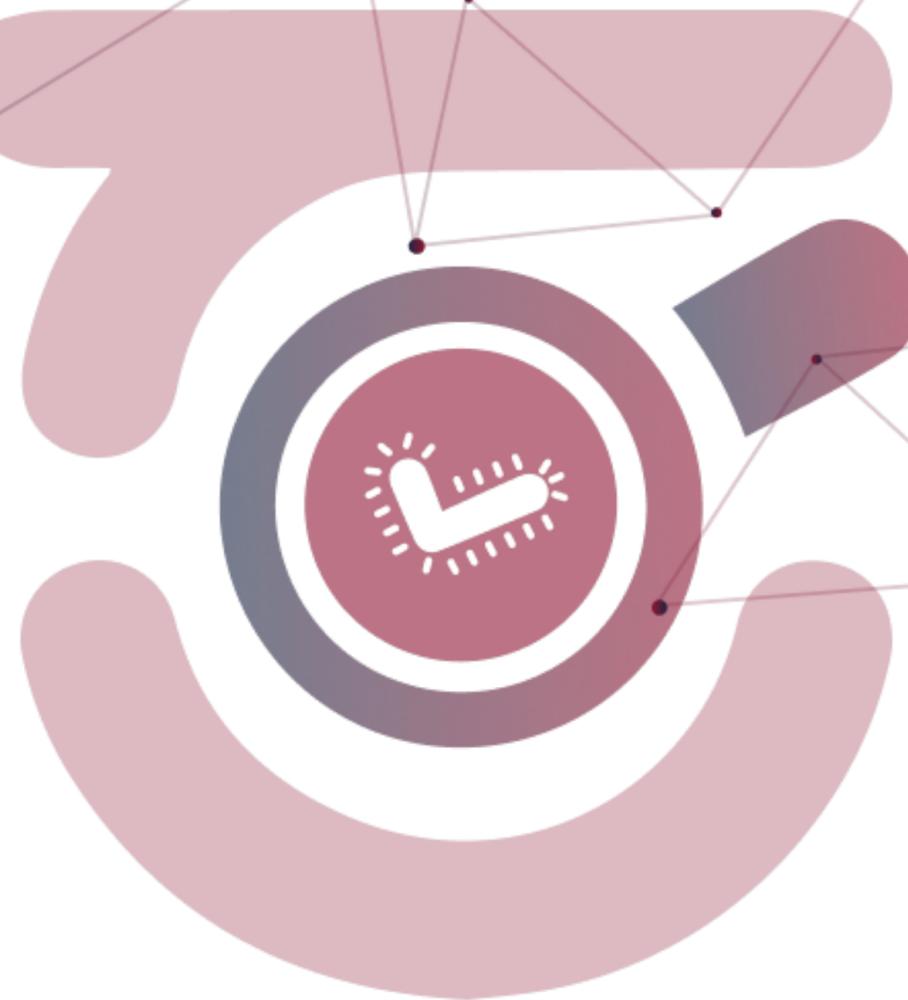
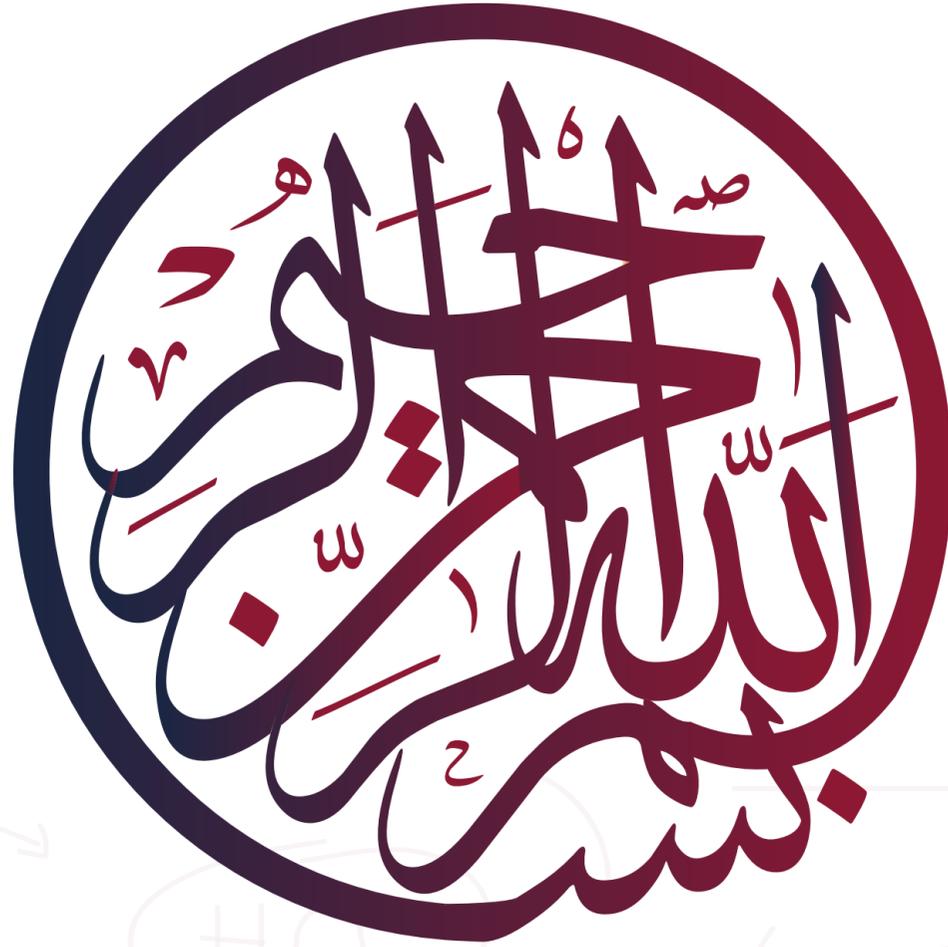




شركة جودة التشغيل

لخدمات الاستشارات الغذائية





من نحن

شركة جودة التشغيل لخدمات الاستشارات الغذائية هي إحدى الشركات السعودية الواعدة في مجال الاستشارات الغذائية وسلامة الأغذية بنخبة استشاريين وخبراء فنيين وطنيين، وهي شركة مرخصة من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

ونقدم خدماتنا وحلولنا للمنشآت الغذائية المختلفة ذات العلاقة بالصحة العامة والمتعاملين مع الأغذية، وذلك من أجل مساعدتهم في الامتثال لنظم الجودة واللوائح والقوانين المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء الآمن وتأهيل هذه المنشآت وتدريب أفرادها لتطبيق هذه الأنظمة من أجل حصولها على شهادات الجودة والأيزو المختلفة المعتمدة دولياً.





رؤيتنا

مواكبة رؤية مملكتنا الحبيبة ٢٠٣٠ وتحسين جودة الحياة وتعزيز سلامة الأغذية الآمنة، لتكون لنا الريادة في مجال خدمات الاستشارات الغذائية للمنشآت وعملائهم.



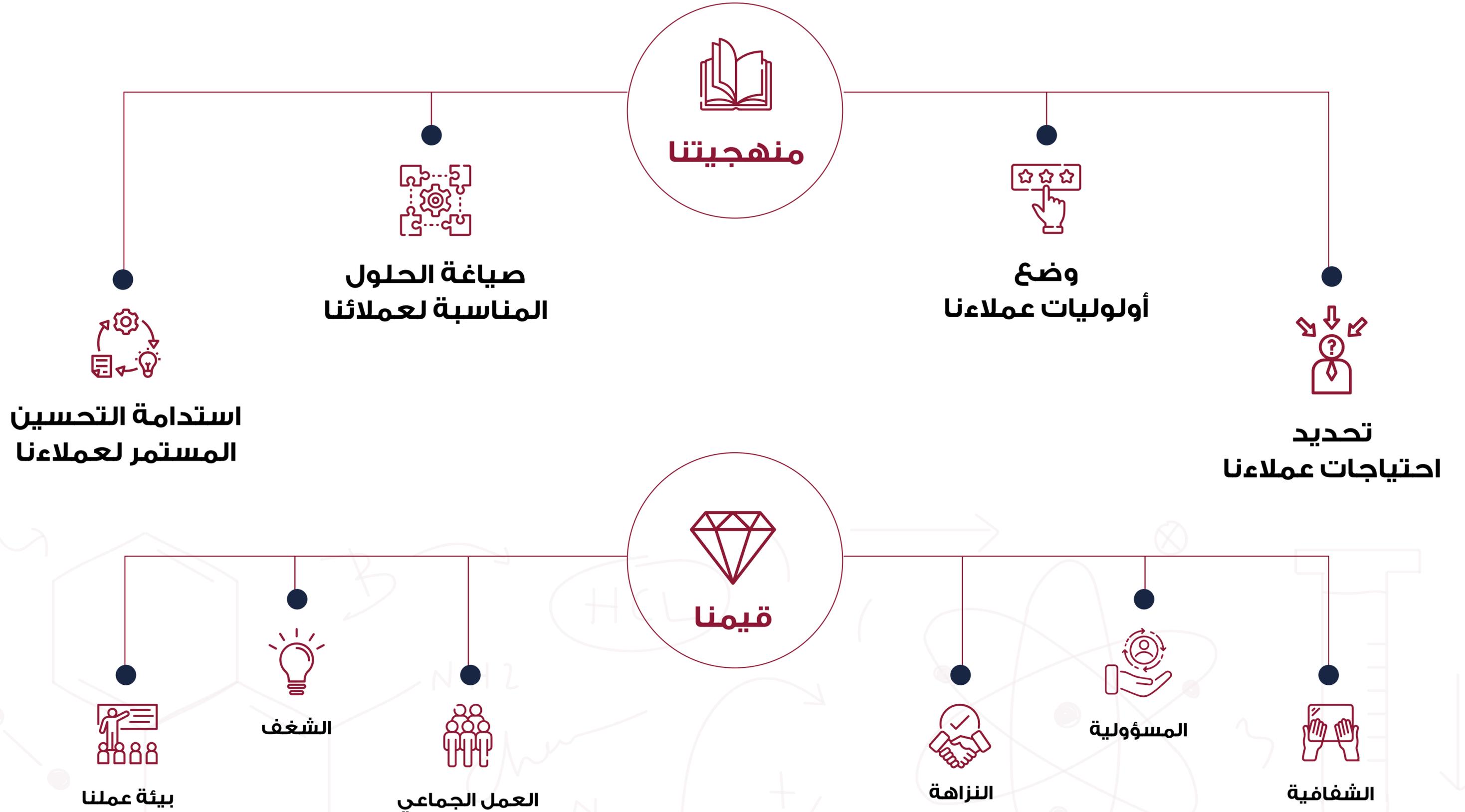
رسالتنا

تمكين وتأهيل المنشآت الغذائية لتطبيق أنظمة الجودة وسلامة الأغذية المتبعة محلياً وعالمياً، وتقديم الخدمات الاستشارية الغذائية المناسبة لهم من خلال كوادرنا الفنية المتخصصة.



هدفنا

أن تكون شركة جودة التشغيل لخدمات الاستشارات الغذائية أفضل مقدم خدمة للاستشارات الغذائية محلياً بجودة ومواصفات عالمية.



لماذا نحن؟



تقديم خدمات عن الغذاء الآمن الخالية من المخاطر المحتملة (فيزيائية، بيولوجية، كيميائية).

المحافظة على سمعة المنشأة الغذائية وزيادة ثقة عملائها.

تدريب الموظفين والعاملين على ممارسات سلامة الأغذية.

زيارات تدقيق دورية للتأكد من تطبيق المنشأة لأنظمة الجودة.

تقديم الملصقات التوعوية للمنشأة الغذائية عن صحة وسلامة الأغذية.

فوائد تطبيق الأنظمة



🎯 حماية المستهلك من المخاطر المتعلقة بالغذاء الغير آمن.

🎯 الالتزام بمعايير واشتراطات الجهات الحكومية والرقابية.

🎯 الحد من المخالفات والغرامات المالية.

🎯 تعزيز المنافسة وتحسين صورة المنشأة الغذائية.

🎯 المحافظة على رضا العملاء.

🎯 توثيق ومتابعة كافة الإجراءات التحسينية للمنشأة الغذائية وتطويرها.

🎯 تدريب ورفع كفاءة العاملين بالمنشأة الغذائية.

خدماتنا المتكاملة



🎯 استشارات غذائية:

وفيه يتم تقديم استشارات ملائمة تتناسب مع احتياجات العميل المتكاملة في منشأته الغذائية.

🎯 التدقيق

وفيه يتم تقييم المنشأة الغذائية عن مدى امتثالها وتطبيقها للاشتراطات واللوائح الدولية وأنظمة الجودة المطلوبة.

🎯 التأهيل:

وفيه يتم تأهيل المنشأة الغذائية وتدريب أفرادها ووثائقها المطلوبة لتطبيق أنظمة الجودة والآيزو المطلوبة.



🎯 حساب الأسعار الحرارية:

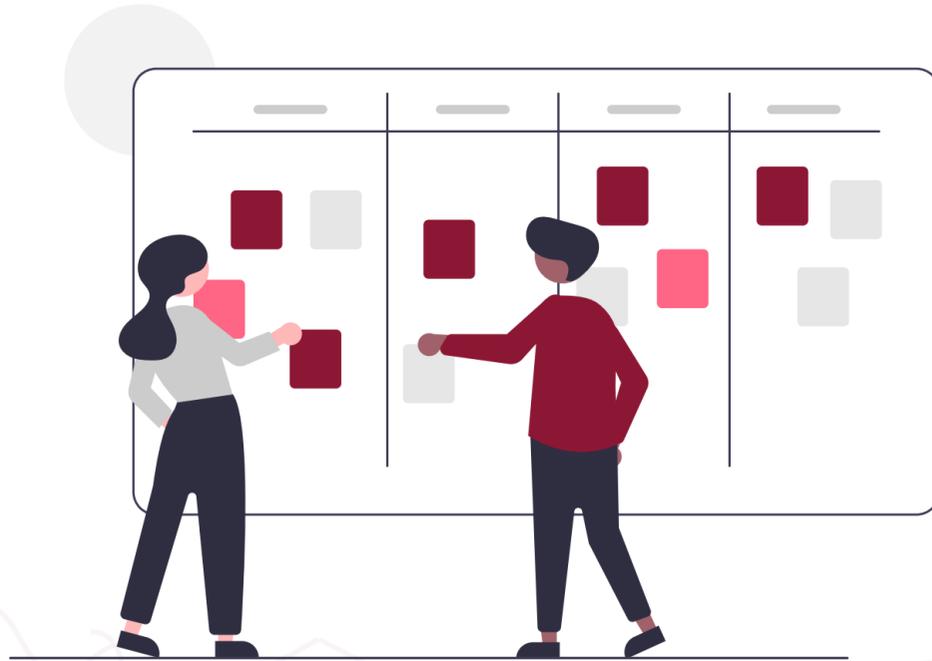
وفيه يتم إعداد بطاقة الأسعار الحرارية لقائمة الطعام المقدمة في المنشأة الغذائية.

🎯 البطاقة الغذائية لمسببات الحساسية:

وفيه يتم توضيح جميع المكونات المسببة للحساسية والمضافة في الأطعمة المقدمة للمستهلك.

🎯 البحث:

وفيه يتم تقديم الحلول المتكاملة والأمنة لعملائنا تجاه شكاوى العملاء وتلافيها مستقبلاً.



🎯 التطوير:

وفيه يتم دراسة إعداد وتطوير المكونات والوصفات الخاصة لمنتجات العميل بهوية منشأته الخاصة.

🎯 أخرى:

وفيه يتم: تثقيف العاملين للاشتراطات، إعداد الملصقات التوجيهية، إعداد وتصميم قوائم الطعام، اختيار المعدات والأجهزة المستخدمة، اختيار أدوات التنظيف ذات الفعالية، إعداد وكتابة الإجراءات التشغيلية القياسية، توفير أجهزة القياس المطلوبة، تحاليل الغذاء المطلوبة، (المعايرة).



خدماتنا الموسمية (الحج والعمرة):



- ⑤ توفير مراقب صحي مؤهل وخاص لمنشآتك الغذائية.
- ⑤ تحليل الفجوة للمنشأة الغذائية حسب نظام "الهاسب".
- ⑤ تأهيل منشآتك الغذائية لمبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة هاسب HACCP والحصول على شهادة "الهاسب" من جهات معتمدة.
- ⑤ تثقيف العاملين بالمنشأة الغذائية وتدريبهم في التداول الآمن للأغذية.
- ⑤ الإشراف على برامج التغذية لشركات الحجاج ومقدمي الخدمات، وتقييمها حسب الاشتراطات المطلوبة من الجهات الحكومية وتوفير الكوادر الفنية المؤهلة لإنجاز هذه الأعمال.
- ⑤ الخدمات الفنية المتكاملة للزيارات والاستشارات في سلسلة العمليات الغذائية لمطابخ مكة المكرمة والمشاعر المقدسة.

شركاء النجاح



عملاؤنا





تواصل معنا



الزايدي - مبنى كبار الشخصيات



+٩٦٦ ٥٧ ٠٠٤ ٤٠٥٥



QFSCO@RAKAYA.CO



@QFSCO



استشارات وخدمات

تليق بمنشأتك