

Vexcel Upkram Private Limited

FOOD SAFETY POLICY

Each of us at Vexcel Upkram Pvt. Ltd., has a moral obligation to safeguard each other, our customers, and the environment by orienting ourselves to operate a hygienic, safe, injury free and healthy workplace for Manufacturing Dehydrated Spices, Vegetable, Juice Concentrates, Essential Oils and other food related auxiliary products that are always safe to consume.

We are committed, through continuous assessment and development, that our products are processed to the highest standards, using quality products, processes and machinery while complying and constantly updating ourselves regarding all qualitative, regulatory, and legislative guidelines.

In Context of the organization, we prepare ourselves for all issues arising out of Internal & External elements & interested parties that are essential to achieve the intended quality in our products.

We follow the below mentioned practices to achieve and maintain our objectives:

- Establishment of Quality and Food Safety Standard Certifications in general and establishment of Good Manufacturing Practices and Good Hygiene Practices.
- Complying with Food Safety standard's additional requirements and PRP requirements.
- Complying with applicable Qualitative, Regulatory & Legislative requirements as well as specific Quality and Food Safety requirements of customers.
- By providing appropriate resources & Imparting need-based training from time to time to all our employees.
- Involvement of all employees in continual improvement initiatives and innovations in all types of quality and safety issues.

This policy is communicated and understood within the unit and made available to interested parties on request.



MANAGING DIRECTOR

DATE: 1ST MAY,2023

Vexcel Upkram Private Limited

खाद्य सुरक्षा नीति

वेक्ससेल उपक्रम प्राइवेट लिमिटेड में हम में से प्रत्येक का नैतिक दायित्व है कि वह निर्जलित मसालों, सब्जियों, जूस कॉन्संटेन्ट्स, आवश्यक तेलों और अन्य खाद्य संबंधित सहायक उत्पादों, जिनका सेवन करना हमेशा सुरक्षित होता है, के निर्माण के लिए एक स्वच्छ, सुरक्षित, चोट मुक्त और स्वस्थ कार्यस्थल संचालित करने के लिए खुद को उन्मुख करके एक-दूसरे, हमारे ग्राहकों और पर्यावरण की रक्षा करे।

हम निरंतर मूल्यांकन और विकास के माध्यम से प्रतिबद्ध हैं, कि हमारे उत्पादों को गुणवत्ता वाले उत्पादों, प्रक्रियाओं और मशीनरी का उपयोग करके उच्चतम मानकों पर संसाधित किया जाता है, जबकि हम सभी गुणात्मक, नियामक और विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन करते हैं और खुद को लगातार अद्यतन करते रहते हैं।

संगठन के संदर्भ में, हम आंतरिक और बाहरी तत्वों और इच्छुक पार्टियों से उत्पन्न होने वाले सभी मुद्दों के लिए खुद को तैयार करते हैं जो हमारे उत्पादों में इच्छित गुणवत्ता प्राप्त करने के लिए आवश्यक हैं।

हम अपने उद्देश्यों को प्राप्त करने और बनाए रखने के लिए नीचे उल्लिखित प्रथाओं का पालन करते हैं:

- सामान्य तौर पर गुणवत्ता और खाद्य सुरक्षा मानक प्रमाणपत्रों की स्थापना और अच्छी विनिर्माण प्रथाओं और अच्छी स्वच्छता प्रथाओं की स्थापना।
- खाद्य सुरक्षा मानक की अतिरिक्त आवश्यकताओं और पीआरपी (PRP-पूर्व अपेक्षित कार्यक्रम) आवश्यकताओं का अनुपालन।
- लागू गुणात्मक, विनियामक और विधायी आवश्यकताओं के साथ-साथ ग्राहकों की विशिष्ट गुणवत्ता और खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं का अनुपालन।
- हमारे सभी कर्मचारियों को समय-समय पर उचित संसाधन उपलब्ध कराकर और आवश्यकता-आधारित प्रशिक्षण प्रदान करना।
- सभी प्रकार की गुणवत्ता और सुरक्षा मुद्दों में निरंतर सुधार पहल और नवाचारों में सभी कर्मचारियों की भागीदारी।

इस नीति को इकाई के भीतर संप्रेषित और समझा जाता है और अनुरोध पर इच्छुक पार्टियों को उपलब्ध कराया जाता है।



MANAGING DIRECTOR

DATE: 1ST MAY, 2023