

Food Safety Policy

MAST is committed to providing safe food to our customer by:

- Complying to the food safety law & food safety regulations of Sultanate of Oman , international Food safety & Hygiene standards , our clients & M.A.S.T`s own Food safety & Hygiene requirements.
- Training all supervisors and employees concerned in relevant food safety techniques necessary to perform their tasks in a safe and hygienic manner.
- Follow systems that ensure the safety of food supply inclusive of cold chain management ,good housekeeping practices ,temperature control, HACCP, personal hygiene, production and serving practices and embrace continuous improvement.
- Inspect and audit all food safety processes to ensure high standards in food safety and hygiene are maintained



المدير العام للعمليات
GM-Operations
Date:01/01/2026

سياسة سلامة التغذية

نحن شركة ميدان الشرقية للخدمات ش.م.م نتعهد بتوفير سلامة التغذية لعملائنا الكرام عبر:

- تدريب جميع المشرفين والموظفين المختصين في مجال سلامة الغذاء من أجل تمكينهم من أداء عملها بالطرق الصحيحة والأمنة.
- تدريب جميع المشرفين والموظفين المعنيين على تقنيات سلامة الغذاء ذات الصلة، والالتزام لأداء مهامهم بطريقة آمنة وصحية.
- اتباع الأنظمة التي تضمن السلامة الغذائية عند تموينها تشمل:إدارة مقاييس التبريد وطرق التخزين البارد، والتحكم في درجات الحرارة ، HACCP، النظافة الشخصية ، الانتاج وطرق الخدمة وتحقيق التحسن المستمر.
- مراجعة وتدقيق نظام السلامة الغذائية لضمان والمحافظة على مستويات عالية من الخدمة والجودة العلامات في مهنتنا.



المدير العام
General Manager
Date:01/01/2026