



FOOD SAFETY POLICY

We, Melsta Hospitals Ragama (Pvt) Ltd, make every effort to ensure that food supplying to patients, and other external and internal customers are presented with a high quality, safe and nutritionally assured superior food products all the time for consumption.

It is our commitment to ensure highest standards of hygiene and free from all potential hazards, by producing and storing in an environment where ISO 22000:2018 has been established. It complies to all applicable statutory and regulatory requirements, fulfilling needs and expectations of stakeholders including patients and customers, and internal and external issues relevant to the organization

We believe that continual improvement of our food safety management system is based on the internal and external communication, commitment and contribution of our employees towards food safety and on upgrading their knowledge and skills to build competencies on food safety.

Approved By: 

(General Manager)



ආහාර සුරක්ෂිතතා ප්‍රතිපත්තිය

අපි, මෙල්ස්ටා හොස්පිටල්ස් රාගම (පුද්) සමාගම, රෝගීන්ට ආහාර සැපයීම සහතික කිරීම සඳහා සෑම උත්සාහයක්ම ගන්නා අතර අනෙකුත් බාහිර හා අභ්‍යන්තර පාරිභෝගිකයින්ට පරිභෝජනය සඳහා සෑම විටම උසස් තත්ත්වයේ, ආරක්ෂිත සහ පෝෂ්‍යදායී සහතික කළ උසස් ආහාර නිෂ්පාදන පිරිනමනු ලැබේ.

ISO 22000: 2018 ස්ථාපිත කර ඇති පරිසරයක නිෂ්පාදනය කිරීම හා ගබඩා කිරීම මගින් සනීපාරක්ෂාව පිළිබඳ ඉහළම ප්‍රමිතීන් සහතික කිරීම සහ සියලු උපද්‍රව වලින් තොර වීම අපගේ කැපවීමයි. එය අදාළ වන සියලුම

ව්‍යවස්ථාපිත හා නියාමන අවශ්‍යතා, රෝගීන් සහ ගනුදෙනුකරුවන් ඇතුළු පාර්ශවකරුවන්ගේ

අවශ්‍යතා සහ අපේක්ෂාවන් සපුරාලීම සහ සංවිධානයට අදාළ

අභ්‍යන්තර හා බාහිර ගැටළු වලට අනුකූල වේ.

අපගේ ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතිය අඛණ්ඩව වැඩිදියුණු කිරීම පදනම් වී ඇත්තේ ආහාර සුරක්ෂිතතාව සඳහා අපගේ සේවකයින්ගේ අභ්‍යන්තර හා බාහිර සන්නිවේදනය, කැපවීම සහ දායකත්වය සහ ආහාර සුරක්ෂිතතාව පිළිබඳ නිපුණතා ගොඩනැගීම සඳහා ඔවුන්ගේ දැනුම හා කුසලතා ඉහළ නැංවීම මත ය.

අනුමත කළේ:

(සාමාන්‍යාධිකාරී)