QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

Arrow Fresh (PVT) Limited is strictly committed to delivering premium quality and completely safe agricultural products that consistently meet customer expectations and international benchmark standards. To ensure the highest level of food safety, our farm strictly implements rigorous Quality and Food Safety Management systems, performing continuous hazard analyses and risk assessments to eliminate biological, chemical, and physical contamination. We mandate complete transparency across our entire supply chain, enforcing strict product traceability protocols from field cultivation to final delivery, ensuring that all certified crops are kept entirely separate from non-certified products. Furthermore, our production processes strictly enforce responsible agrochemical usage and systematic residue monitoring to maximize consumer protection.

In pursuit of operational excellence, Arrow Fresh (PVT) Limited prioritizes continuous personnel training, regular hygiene audits, and a proactive food safety culture. The management ensures that all operators and field workers are fully equipped with proper hygiene tools and operates within clean, controlled facilities to maintain absolute sanitary conditions. A designated Quality Compliance Officer is appointed to manage regular internal audits, handle strict recall mechanisms, and drive continuous improvement framework assessments. This policy is reviewed annually to ensure seamless integration with modern agricultural regulations, legal standards, and our corporate pledge toward premium quality and consumer safety.

Mohammad Saeed

Director & Chief Executive

پالیسی سیفٹی فوڈ اینڈ کوالٹی

ایرو فریش (پرائیویٹ) لمیٹڈ (**Arrow Fresh (PVT) Limited**) اعلیٰ ترین معیار اور مکمل طور پر محفوظ زرعی مصنوعات کی فراہمی کے لیے سختی سے پرعزم ہے جو صارفین کی توقعات اور بین الاقوامی معیار کے مطابق ہوں۔ خوراک کی حفاظت کے اعلیٰ ترین معیار کو یقینی بنانے کے لیے، ہمارا فارم کوالٹی اور فوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹمز کو سختی سے نافذ کرتا ہے، جس کے تحت حیاتیاتی، کیمیائی، اور طبعی آلودگی کو ختم کرنے کے لیے مسلسل خطرات کا جائزہ لیا جاتا ہے۔ ہم اپنی پوری سپلائی چین میں مکمل شفافیت کو لازمی قرار دیتے ہیں، کھیت سے لے کر حتمی ترسیل تک مصنوعات کی ٹریس ایبلٹی کے سخت اصولوں کو نافذ کرتے ہیں تاکہ تصدیق شدہ فصلیں غیر تصدیق شدہ مصنوعات سے مکمل الگ رہیں۔ مزید برآں، صارفین کے تحفظ کو یقینی بنانے کے لیے ہمارے تمام پیداواری عمل میں کیڑے مار ادویات کے ذمہ دارانہ استعمال اور باقیات کی منظم نگرانی کو یقینی بنایا جاتا ہے۔

آپریشنل فضیلت کے حصول کے لیے، ایرو فریش (پرائیویٹ) لمیٹڈ عملے کی مسلسل تربیت، باقاعدہ حفظان صحت کے آڈٹ، اور فوڈ سیفٹی کلچر کو اولین ترجیح دیتا ہے۔ انتظامیہ اس بات کو یقینی بناتی ہے کہ تمام ورکرز کو حفظان صحت کے مناسب آلات فراہم کیے جائیں اور وہ مکمل طور پر صاف ستھرے ماحول میں کام کریں۔ کوالٹی کمپلائنس آفیسر کو باقاعدہ اندرونی آڈٹ کی نگرانی، مصنوعات کی واپسی (Recall) کے طریقہ کار کو سنبھالنے، اور مسلسل بہتری کو یقینی بنانے کے لیے مقرر کیا گیا ہے۔ اس پالیسی کا ہر سال جائزہ لیا جاتا ہے تاکہ اسے جدید زرعی قوانین، قانونی تقاضوں، اور اعلیٰ معیار و صارفین کے تحفظ کے لیے ہمارے کارپوریٹ عزم کے مطابق رکھا جا سکے۔