



Política de Inocuidad alimentaria

Política No. 8

Fecha de emisión: 15/07/2021

Contiene 4 páginas

Aplicación: Global

Elaborado por: Dirección Corporativa

Elaborado por
Fernando Reyes
Oficial de Cumplimiento

Supervisado por
Javier Aguirre
Director Corporativo

Aprobado por
Fernando Bolaños
CEO



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	
OBJETIVO	3
ALCANCE	3
DEFINICIÓN	3
CONTENIDO	3



OBJETIVO

La Corporación se compromete a que todos sus colaboradores observen en todos sus procesos la seguridad alimentaria, buscamos transmitir a través de esta política a todos los colaboradores, así como a nuestros clientes y proveedores. También tenemos como objetivo poner en práctica y conocer nuestros principios de compromiso en cuanto a calidad y seguridad alimentaria. Cumpliendo con la legislación específica de cada país en donde se tengan operaciones.

ALCANCE

La presente política es aplicable a todos los colaboradores de la corporación.

DEFINICIÓN

Es la garantía que asumimos con nuestros clientes que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman según el uso que se le destine.

Un alimento se considera contaminado cuando contiene agentes vivos (virus o parásitos que ponen en riesgo la salud), sustancias químicas tóxicas u orgánicas extrañas a su composición normal o componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas.

CONTENIDO

Para garantizar el cumplimiento de esta política se observan los siguientes objetivos específicos:

- Mantener el más alto nivel de calidad y seguridad alimentaria en nuestros productos conforme la calidad especificada por nuestros clientes;
- Mantener el máximo nivel en cuanto a eficacia en nuestras actividades implementando sistemas de control en puntos críticos en plantas emparadoras, procesadoras y extractoras, para así cumplir los requisitos legales vigentes para la obtención de licencias sanitarias de funcionamiento para desarrollar nuestras operaciones;
- Controlar activamente la manera en que nuestros productos son extraídos y empacados;



- Asegurar que las instalaciones se cumplan con los más altos estándares de limpieza y orden.
- Capacitación constante a todos los colaboradores sobre el contenido de la presente política, así como sobre la higiene alimentaria, con la finalidad de mantener estándares de higiene;
- Mantener una comunicación interactiva para favorecer la mejora continua del sistema de gestión de seguridad alimentaria a través de las propuestas de mejora de nuestros colaboradores, clientes y entes certificadores, a nivel estatal y privados.

Con el cumplimiento de nuestros objetivos logramos los siguientes resultados:

- Alta calidad en nuestros productos: Satisfacer los requerimientos de calidad e inocuidad de nuestros clientes, mediante nuestros valores y procesos de mejora continua, basados en nuestro sistema de gestión de calidad y comprometidos también con el medio ambiente;
- Seguridad: Asegurar el bienestar de nuestros colaboradores a través de sistemas de gestión respecto a temas de salud, higiene y seguridad en el trabajo;
- Sustentabilidad: Estamos comprometidos con la sustentabilidad de los recursos, por lo que nos aseguramos que nuestros procesos cumplan con las normas y regulaciones, respetando los derechos humanos y las prácticas laborales.
- Cuidamos que los procesos productivos interactúen sin afectar el ambiente.

NO UTILIZACIÓN DE DICLORURO DE PARAQUAT

se prohíbe el uso y aplicación de Dicloruro de Paraquat en todas nuestras actividades e instalaciones de la corporación. Dicha prohibición también aplica a terceros y proveedores que nos brinden productos y servicios.