



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PSA-02

Fecha: 10-12-19

Edición: **01**

Página: **1/3**

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Elaborado por:



Revisado por:



Aprobado por:





POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PSA-02

Fecha: 10-12-19

Edición: **01**

Página: **2/3**

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es describir las bases para definir la política de inocuidad de los alimentos de **CONSERVAS CONCEPCIÓN HERMANOS AYAMONTE S.A.**

2. ALCANCE

Este capítulo es aplicable a todos los niveles de la Empresa

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

El procedimiento integrado, ha sido elaborado de acuerdo con la filosofía contenida en:

- UNE EN ISO 22000:2005
- Capítulos 07 Manual de **CONSERVAS CONCEPCIÓN HERMANOS AYAMONTE S.A.**

4. PROCEDIMIENTO

En la siguiente página se describe la política de inocuidad de los alimentos perteneciente a **CONSERVAS CONCEPCIÓN HERMANOS AYAMONTE S.A.**

La Política de inocuidad de los alimentos, será difundida en la organización al menos mediante carteles colocados en lugares visibles.



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PSA-02

Fecha: 10-12-19

Edición: **01**

Página: **3/3**

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Garantizar una total inocuidad de todos nuestros productos.
- Gestión y control eficaz de todo el proceso productivo, para garantizar la calidad desde que el producto entra en nuestra empresa hasta que es entregado a los clientes.
- Mejora continua de los procedimientos y productos para mantener una producción flexible y capaz de adecuarse a los requerimientos de nuestros clientes.
- Asignación eficaz de funciones y responsabilidades a través de toda la organización.
- Concienciación y motivación del personal de la Compañía, sobre la importancia de la implantación, desarrollo y mejora de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos que satisfaga permanentemente las necesidades y expectativas de los clientes.
- Asegurar que los productos suministrados a sus clientes son seguros, fiables y cumplen con las especificaciones solicitadas, con otras especificaciones no solicitadas, con requisitos legales o reglamentarios y con la legislación y reglamentación de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos a asegurar la trazabilidad y las condiciones higiénico sanitarias de nuestros productos.
- Tratamiento preventivo y correctivo de No Conformidades e Incidencias para eliminar su influencia negativa en la satisfacción de nuestros clientes,
- Mantener nuestras instalaciones en el estado higiénico requerido por la legislación aplicable.
- Asegurar la retirada inmediata y el no consumo de los productos que puedan suponer un riesgo para nuestros clientes, con la formación de un Gabinete de Crisis que analizará, diagnosticará y resolverá el problema detectado.
- Formación necesaria de todos nuestros trabajadores para asegurar el correcto desarrollo de todas las actividades, especialmente en la manipulación de alimentos.
- La Política se comunicará, implementará y se mantendrá actualizada en todos los niveles de la organización, difundiendo la misma a través de carteles en lugares visibles y página web
- Fijar, anualmente, objetivos y metas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y controlar su avance y consecución mediante un proceso de mejora continua.
- Revisar dicha Política de forma anual, de forma que se garanticen que es adecuada a la actividad de la empresa y a los requisitos legales y exigidos por los clientes
- Se asegurará tanto la comunicación externa de la cadena alimentaria como la interna del personal de la organización de los temas relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Es responsabilidad de la organización de **CONSERVAS CONCEPCIÓN HERMANOS AYAMONTE S.A.** el obligado cumplimiento de lo establecido en el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos y fundamentalmente, de las personas encargadas de la realización de las actividades comprendidas dentro del citado Sistema.