

POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Tostadero La Baturrica S.L. es una empresa que desarrolla su actividad en el sector de la transformación de frutos secos, mediante tostado o fritura.

La Inocuidad de los Alimentos es prioritaria en Tostadero La Baturrica S.L., para establecer los objetivos generales y las acciones concretas que rigen la actividad de la Organización. Estas se reflejan en la política de Inocuidad de los Alimentos establecida por la Gerencia, de acuerdo con las siguientes directrices:

1. Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y satisfacer las exigencias de nuestros clientes, sobre la inocuidad de los alimentos.
2. Planificar y desarrollar los procesos necesarios para la realización de productos inocuos.
3. Cultura de la seguridad alimentaria: Informar, formar y sensibilizar en continuo al personal de todos los niveles, según el puesto de trabajo que ocupen, sobre cuestiones y peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos y garantizando el correcto desempeño de las actividades comprendidas en el sistema de gestión.
4. Promover la Mejora continua, a través del seguimiento y evaluación periódica mediante las actividades de verificación, auditorias e inspecciones.
5. Proveer los recursos materiales y humanos necesarios para garantizar el cumplimiento de la Política, y para establecer, implementar, mantener y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
6. Definir objetivos y metas que desarrollen el cumplimiento de la política de inocuidad de los alimentos.
7. Desarrollar las actividades de la empresa, respetando el medioambiente y los recursos naturales disponibles, y bajo el compromiso del desarrollo, implantación y mantenimiento del sistema de gestión social.

El logro de las directrices enunciadas se concibe como una tarea colectiva y de equipo en la que están implicados todos y cada uno de los niveles de la organización.

Zaragoza, a 02 de Enero de 2024

Fdo.:
Dirección General Tostadero La Baturrica SL



Rev. 01.2024