

POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PLASMITEC es una empresa que se dedica a la elaboración de tapones y embellecedores de cierres para la industria alimentaria.

La organización enfoca el Sistema Integrado de Gestión de la Inocuidad Alimentaria como una herramienta para mejorar el funcionamiento de la empresa y, con eso, dar cumplimiento a los requisitos de sus clientes, minimizando los posibles impactos a la seguridad alimentaria que pudieran generar.

En **PLASMITEC** se consideran como principios básicos la gestión de la calidad y la inocuidad de los productos, la realización de las actividades con un alto nivel de calidad del producto que permita asegurar la obtención de unos resultados de acuerdo con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y requerimientos que le son de aplicación, así como otros requisitos mutuamente acordados con los clientes asegurando la inocuidad de los productos.

Al implantar este Sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria, PLASMITEC se compromete a:

- Trabajar de acuerdo con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, de acuerdo con la Norma ISO 22000:2018 implantada en la organización, y de mejora continua del comportamiento y la eficacia del sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Formar e informar a todo el personal de la organización con el fin de conseguir un alto nivel de inocuidad, mediante la familiarización con la documentación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables, así como con otros requisitos que la empresa suscriba.
- Cumplir con las necesidades y requisitos de nuestros clientes, ofreciéndoles productos y/o servicios de calidad para lograr su máxima satisfacción.
- Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración.
- La participación de todo el personal de la organización, incluida la directiva, en la consecución de esta política.

La presente política de inocuidad alimentaria es comunicada y entendida por los miembros de nuestra organización y revisada periódicamente por la dirección para su continua adecuación, aspirando a ser una organización reconocida por su calidad y compromiso.

Gerencia

Tomiño, 21 de marzo de 2022