

## **POLÍTICA DE INOCUIDAD Y CALIDAD**

Somos una empresa dedicada a la producción, empaque y distribución de aceites, grasas comestibles y alimentos para consumo local e internacional teniendo el compromiso de cumplir con la inocuidad y calidad de los alimentos en base a los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos acordados con nuestros clientes y otras partes interesadas, satisfaciendo las expectativas de inocuidad y calidad a través de procesos eficientes y eficaces continuamente mejorados.

Garantizamos la inocuidad por medio del control de peligros físicos y biológicos a través de los puntos críticos de control, peligros químicos y biológicos controlados a través de programas prerrequisitos operacionales involucrados en nuestros procesos. Promoviendo la participación de los colaboradores en el Sistema de Gestión de Inocuidad mediante una comunicación eficaz en temas de inocuidad y calidad, como un medio para conducir a la organización hacia la mejora continua.

## **OBJETIVOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD**

- 1.1 Mantener la desviación de cumplimiento de los Programas Pre-requisitos (PPR) y Programas Pre-requisitos Operacionales (PPRO), Puntos Críticos de Control (PCC) y requisitos adicionales FSSC 22000 menor al 5.0% anual.
- 1.2 Rechazo por inocuidad menor o igual a 4 anual.
- 1.3 Rechazo por calidad menor o igual al 0.0125% en el ponderado anual.
- 1.4 Obtener un puntaje promedio anual mayor al 90% en auditorias de inocuidad y calidad.

Edición No. 3  
Fecha de edición: 21/04/2020