

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	
Edición 07	Página 1 de 1

La Dirección de LABINDERB, debido a su filosofía y compromiso con la Seguridad Alimentaria, basa su Sistema de Gestión, implantado y mantenido, en la norma **UNE-EN ISO 22000:2018, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**, apoyándose en el modelo de aseguramiento de calidad mostrado en la Norma UNE-EN ISO 9001:2015.

Para ello, define la Política del Sistema mediante la siguiente declaración y se compromete a:

1. Difundir la Política, cumplirla en todo el contexto de la empresa, y dejarla a disposición de clientes y proveedores. Mantener canales de comunicación internos y externos, que permitan asegurar todos aquellos aspectos de nuestros productos relativos a la inocuidad de los alimentos.
2. Desarrollar y mantener, de forma eficaz, un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con objetivos medibles y metas definidas, que fomenten, en todo momento, la inocuidad de los mismos.
3. Desarrollar una mentalidad de constante mejora continua en la eficacia de los procesos y productos. Proporcionar los recursos y la formación necesaria a todo el personal para la prevención de situaciones que puedan afectar a la inocuidad del producto. Conseguir una implicación, sensibilización y garantizar la competencia de los trabajadores, manteniendo un clima óptimo de trabajo para asegurar que todos nuestros empleados consoliden un alto estándar de profesionalidad y motivación dentro de la más estricta ética profesional.
4. Garantizar que LABINDERB cumple con todos los requisitos legales y reglamentarios que le son de aplicación, así como los concertados con nuestros clientes en materia de inocuidad alimentaria, fabricando con la máxima responsabilidad medioambiental, ética, multicultural y laboral posible.

Para conseguir todo los puntos, la Dirección, mantiene actualizada dicha Política mediante revisiones planificadas del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.