

<b>POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	
Edición 11	Página 1 de 1

La Alta 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, así como en el establecimiento y mantenimiento de la Cultura de Seguridad Alimentaria, conforme la legislación vigente.

Para ello, establece, implementa y mantiene esta Política de la Inocuidad de los alimentos, apropiada al propósito de la empresa, mediante la siguiente declaración y compromiso:

1. Difundir esta Política, como información documentada, cumplirla en todo el contexto de la organización y mantenerla a disposición de todas las partes interesadas, incluyendo a nuestros clientes y proveedores. Mantener los canales de comunicación internos y externos que permitan su entendimiento y asegurando que los aspectos de nuestros productos relativos a la inocuidad de los alimentos lleguen a todos los niveles. Garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de nuestra empresa.
2. Implantar y mantener, de forma eficaz, un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos que establezca objetivos medibles y revisables, así como metas definidas, que fomenten, en todo momento, la inocuidad de los mismos. Mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios, verificando que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada.
3. Garantizar que LABINDERB cumple con todos los requisitos legales y reglamentarios pertinentes 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.
4. Fomentar y desarrollar una mentalidad de mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, centrándonos en la eficacia de los procesos y productos, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
5. Proporcionar los recursos y la formación necesaria para asegurar las competencias, en materia de inocuidad de los alimentos, de todo el personal de la empresa. Velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas. Conseguir su implicación y sensibilización, manteniendo un clima óptimo de trabajo que ayude a consolidar un alto estándar de profesionalidad y motivación dentro de la organización.

Para conseguir todos estos puntos, la Alta Dirección, mantiene actualizada esta Política mediante revisiones planificadas del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.