



**REGISTRO:  
POLÍTICA DE LA INOCUIDAD  
DE LOS ALIMENTOS**

**Cód.:** IS-RG-5.2-01

**Ed.:** 3

**Fecha:** 22/07/2020

**Página** 1 de 1

El Grupo Poveda Soto son empresas dedicadas a la comercialización de productos hortofrutícolas que provee al mercado nacional de sus productos de gran calidad. Por tal razón, debido a nuestro compromiso con la seguridad alimentaria, desde la Dirección de esta empresa y a través de la presente Política de inocuidad de los alimentos, queremos transmitir tanto a nuestros miembros como a toda persona relacionada con nosotros, nuestros principios de compromiso en cuanto a la calidad y la seguridad alimentaria.

La Dirección, como máxima responsable del Grupo Poveda Soto, se compromete a crear, aplicar, mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos según la Norma UNE-EN-ISO 22.000:2018 que parten de unos mínimos, fijados por la reglamentación y normas del sector, y desarrolla procedimientos que permiten garantizar la inocuidad de los productos.

Para ello se establecen los siguientes objetivos:

- Lograr la satisfacción de las necesidades del cliente, mediante un trato personalizado y una atención continua en un proceso de colaboración durante las actividades.
- La mejora continua en el desempeño de los procesos y la idoneidad de los servicios prestados por el Grupo Poveda Soto.
- La optimización de los recursos necesarios para garantizar un óptimo ambiente de trabajo en las instalaciones
- Identificar, revisar y actualizar las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su Sistema de gestión de inocuidad.
- Establecer y mejorar los controles necesarios a lo largo de todas las etapas del proceso al objeto de asegurar las condiciones óptimas para la obtención de productos inocuos
- Intensificar controles de verificación, para garantizar la seguridad alimentaria de los productos comercializados.
- Cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos
- Disponer de forma permanente de canales de comunicación interna y externa eficaces que aseguren que los cambios concernientes a la seguridad de los productos se implementan
- Establecer y revisar los objetivos del Sistema de gestión de calidad e inocuidad implantado
- Sensibilizar y capacitar en el tema de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores para que la manipulación de los productos que ofrecemos se realice de la forma más segura posible

Esta política de inocuidad de los alimentos, se encuentra a disposición de los trabajadores, de las personas que puedan actuar en nombre de la empresa y del público en general para su conocimiento.

En Elche, a 22 de Julio de 2020

Fdo. Gerente – ANTONIO POVEDA