



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

P01 Anexo 1

Ed. 02

INDUSTRIAS COQUET S.A. es una empresa dedicada a la fabricación de productos en conserva desde hace 38 años.

La Dirección de INDUSTRIAS COQUET S.A. se responsabiliza y mantiene su **compromiso** de trabajar bajo un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) basado en la norma **FSSC 22000**, con el fin de asegurar la **calidad** e **inocuidad** de nuestros productos, definiendo para ello la presente Política de Inocuidad de los alimentos, basada en los siguientes principios:

- **Cumplimiento** de todos los **requisitos** de inocuidad de los alimentos aplicables a los productos, tanto **legales y reglamentarios**, como de **cliente** e **internos**, especialmente, aquellos relacionados con la **seguridad alimentaria** y el **aseguramiento** de la **inocuidad** de los alimentos elaborados.
- Que esta Política sea el marco para la definición y consecución de nuestros **objetivos** del SGIA, encaminados a conseguir la **satisfacción de nuestros clientes** y una **mejora continua** de nuestros procesos y productos. Para ello, promueve la mejora de:
 - *Recursos humanos*: elaborando programas de **formación** y **motivación** del personal con la finalidad de **asegurar las competencias** relacionadas con la inocuidad de los alimentos, para que todos sean **conscientes** de sus **responsabilidades** y de la **importancia** de sus funciones sobre la **calidad** y **seguridad** de nuestros productos y sigan las **Buenas Prácticas de Manipulación** establecidas, además de fomentar un buen entorno de trabajo mediante la responsabilidad ética y moral.
 - *Comunicación interna y externa*: estableciendo canales eficaces para garantizar la comunicación con proveedores, clientes, consumidores y autoridades legales, así como la comunicación de los cambios del SGIA al equipo de la inocuidad de los alimentos.
 - *Recursos técnicos y prerrequisitos*: promoviendo la **mejora, mantenimiento** y **limpieza** de las **instalaciones, máquinas y equipos**, así como otros prerrequisitos (**control plagas, peligros físicos, potabilidad agua, eliminación residuos, seguimiento proveedores, etc.**), con el fin de favorecer un **entorno higiénico** adecuado para la elaboración de **productos seguros**.
 - *Actividades de verificación*: estableciendo **controles exhaustivos** basados en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) de los **riesgos sanitarios** detectados y siendo estrictos con los criterios aplicables, además de **gestionar** adecuadamente los **productos defectuosos** y **eliminar** las **causas** que los originaron.

Para cumplir estos principios, la Dirección de INDUSTRIAS COQUET S.A. es consciente que, además de proporcionar los medios materiales y humanos adecuados, el personal debe entender y aplicar esta Política, así como los documentos que integran el SGIA, estableciendo los canales de comunicación adecuados para ello. Esta Política está disponible para todas las partes interesadas.

Gallur, a 22 de junio de 2020

Fdo. José Antonio Barón
Gerente