


2

**POLÍTICAS de
CALIDAD e INOCUIDAD**

ALIMENTOS VOGLIA	MANUAL	“PANIFICADORA”
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Emisión: 27/02/23 Vigencia: 28/02/23 Página 2 de 3 (cap.2)

2. POLÍTICA de CALIDAD y POLÍTICA de INOCUIDAD

2.1. Política de Calidad


- ✓ *Brindar a nuestros clientes productos panificados seguros (inocuos).*
 - ✓ *Capacitar al personal y lograr su participación activa de nuestra política.*
 - ✓ *Facilitar los recursos y condiciones para el desarrollo de productos.*
 - ✓ *Disponer de procedimientos de garantía de elaboración.*
- ✓ *Mantener un sistema de gestión de calidad en acuerdo con normas vigentes.*
- ✓ *Incorporar las nuevas tecnologías que permitan sostener la búsqueda de una mejora continua, amigable con el ambiente.*
- ✓ *Satisfacer los requisitos de nuestros clientes.*
- ✓ *Crecer con desarrollo sustentable.*

2.2. Política de Inocuidad

Debido al compromiso de la empresa con la Seguridad Alimentaria, desde su Dirección y a través de la presente Política de Inocuidad se quiere transmitir tanto a nuestros miembros como a toda persona relacionada con nosotros o con nuestros productos de forma o indirecta, nuestros principios de compromiso en cuanto a la calidad y seguridad alimentaria:

- Nuestro objetivo final es mantener el más alto nivel de calidad y seguridad alimentaria en todos nuestros productos.
- Para mantener el máximo nivel de eficacia se han sistematizado las actividades en procedimientos e instrucciones técnicas, y se avanzará en el futuro, en la implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) integrado con el análisis del Control Preventivo del Riesgo (HARPC).
- La Dirección controla activamente la manera en que nuestros productos se realizan, almacenan y entregan; además se asegura de que las instalaciones se encuentren al más alto nivel de limpieza y orden.
- Todo el personal posee formación actualizada en materia de higiene alimentaria, y tiene a su disposición los medios e instalaciones que le permiten mantener los elevados estándares de higiene.

Preparó: Equipo de BPM Planta La Tablada.	Revisión: 27-02-2023 Ing. Agr. Marcos Saubidet	Liberó: 28-02-23 Facundo Martínez
---	---	--------------------------------------

ALIMENTOS VOGLIA	MANUAL	"PANIFICADORA"
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Emisión: 27/02/23 Vigencia: 28/02/23 Página 3 de 3 (cap.2)

- Existen canales de comunicación, tanto interna como externa, que permiten dar respuesta a las demandas de información relativas al sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- La comunicación interactiva favorece la mejora continua del sistema de gestión de seguridad alimentaria a través de las propuestas de mejora de nuestro personal y clientes.
- La Dirección se compromete a revisar esta política anualmente y a realizar los ajustes necesarios del sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar que se mantiene su adecuación a los requisitos legales, que se continúan elaborando productos seguros y de alta calidad, y que se mejora continuamente la eficacia del sistema.
- La empresa se compromete a preparar un Programa que permita desarrollar y mantener una futura "Cultura de Inocuidad".

Preparó: Equipo de BPM Planta La Tablada.	Revisión: 27-02-2023 Ing. Agr. Marcos Saubidet	Liberó: 28-02-23 Facundo Martínez
---	---	--------------------------------------