

### 5.2. Política de inocuidad de los alimentos

La alta dirección de Bodegas Añadas - CARE atendiendo al contexto y el propósito de la organización establece la siguiente política de calidad e inocuidad alimentaria que servirá de base para definir los valores que rigen en la empresa:

Bodegas Añadas tiene como máxima prioridad la seguridad de los productos que ofrece. Por esta razón, se compromete a mantener un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos basado en:

- Seleccionar las mejores materias primas para la elaboración de los productos, implicando y concienciando a los proveedores de la necesidad de suministrar productos de Seguridad Alimentaria garantizada.
- Bodegas Añadas – CARE, se compromete a cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos, incluidos los requisitos legales y reglamentarios incluidos los requerimientos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad alimentaria para elaborar productos seguros, con las especificaciones marcadas y con un estricto cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos de Seguridad Alimentaria.
- Implicar al personal empleado para que se sienta integrado y como parte relevante del proceso, facilitando en cada momento los recursos necesarios para formar al personal de la organización en todos aquellos aspectos que contribuyan a mejorar la seguridad de los productos elaborados.
- Bodegas Añadas – CARE, establece un compromiso de análisis y mejora continua del SGSA con el objetivo de favorecer la reducción de riesgos y detectar aquellos riesgos o desviaciones que pudieran producirse para implantar los mecanismos de prevención y actuación adecuados, consiguiendo mejorar la eficacia del sistema
- Asegurar la protección, conservación y mejoramiento del medio ambiente a través de acciones concretas y procesos adecuados manteniendo canales de comunicación eficaces tanto internos como externos.
- Fomentar entre las partes interesadas el compromiso de trabajo según nuestros estándares y finalidades de Calidad y Medioambiente para favorecer la sostenibilidad.
- Brindar satisfacción de sus clientes a través de productos que cumplan con sus necesidades y expectativas.
- Mejorar constantemente nuestra infraestructura y contar con un personal cualificado y formado para asegurar la permanencia e incremento de los productos en el mercado dentro de un proceso de mejora continua.

Es por ello por lo que la Dirección General ha decidido implantar en la compañía un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en la norma FSSC22000, y se compromete a cumplir con los requisitos aplicables con el fin de conseguir la mejora continua del sistema de gestión de seguridad alimentaria. Además, se compromete a realizar auditorías periódicas a sus sistemas por entidades de certificación acreditadas.

Por otro lado, la organización se compromete a gestionar y/o impartir formación, establecer comunicación y compartir dicha Política de Inocuidad a todos los niveles relevantes de la organización, potenciando su participación con el fin de que mejore tanto profesional como personalmente. Así mismo se pondrá a disposición del resto de partes interesadas pertinentes.

En Cariñena



16-08-2022

Dirección general