

Zaragoza Almendras, S.A. es una empresa de servicios de repelado y elaborado de fraccionados de almendra. **La amplia experiencia de la organización y de sus trabajadores** en el sector, es algo que nos diferencia.

Conscientes de la importancia que tiene nuestro trabajo en la seguridad e inocuidad alimentaria de los productos que fabricamos, nos comprometemos a **establecer, implementar, mantener y mejorar continuamente un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria** según Norma FSSC 22000 y a planificar y controlar la producción, fraccionamiento, almacenamiento y despacho de nuestros productos.

**Este compromiso de establecer un Sistema de Gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria en nuestras actividades**, queremos que no solo garantice el **cumplimiento de las normativas y directivas legales aplicables**, sino que se fomente la cultura de seguridad alimentaria entre los trabajadores de la empresa, **facilitando así la búsqueda interna y externa hacia la mejora continua y la satisfacción del cliente**

**Nuestra empresa garantiza un sistema de comunicación eficaz**, tanto interna como externa, a la vez que asegura la disponibilidad de la suficiente información que concierne a la inocuidad de los alimentos, permitiendo la interactividad entre las partes involucradas.

Por todo ello, la dirección fundamenta su compromiso en materia de seguridad alimentaria a través de **las bases de ésta política, que son las que se desarrollan a continuación y que está respaldada por objetivos medibles:**

- **La implementación del sistema de seguridad alimentaria es responsabilidad de todos** y cuenta con el respaldo y compromiso de dirección
- **La seguridad e inocuidad alimentaria del producto** es una característica más del producto que es nuestra obligación vigilar y garantizar
- **Todas las áreas y actividades de la empresa se orientan hacia la satisfacción del cliente**, esto nos supone el **cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios**, así como los requisitos acordados mutuamente con los **clientes** sobre la inocuidad de alimentos
- **La mejora en la prestación de nuestro servicio**, pasa por una mejora de los recursos tanto humanos como materiales

Esta política está **en constante evolución, es revisada, implementada y mantenida en todos los niveles de la organización para su continua adecuación**, junto con los objetivos de inocuidad de los alimentos, al menos en la revisión del sistema por la dirección, al considerarse marco de referencia ideal para establecer y revisar dichos objetivos.

**La política de inocuidad de zaragoza almendras es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su sistema de gestión de la inocuidad** de los alimentos, es comunicada tanto internamente, a todo el personal de la empresa por lo que permanece expuesta en un lugar visible y accesible para todos, como externamente mediante la página web de la empresa, para que sea accesible a todas las partes interesadas de la misma.

**En Altea, a 15 de Enero de 2024**

Firmado: Francisco Zaragoza Pérez

Director General de Zaragoza Almendras, s.a.





**POLÍTICA DE INOCUIDAD  
ALIMENTARIA**

PIA
Hoja 2 de 2
Ed.:4 Fecha: 10/06/2022
Fecha Rev.: 15/01/2024

**HISTORICO DE MODIFICACIONES**

<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	<b>Cambios</b>
3	22/06/2020	Cambios de la iso 22.000
4	10/06/2022	Durante auditoría interna vemos que la cultura no está incluida como tal y se ve conveniente la incorporación de este término