



POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

SOMVITAL dispose d'une politique de sécurité alimentaire qui fournit le cadre pour la fixation et la révision des objectifs de sécurité alimentaire et définit une organisation avec les valeurs et engagements suivants :

- Se conformer à toutes les exigences légales et réglementaires en matière de sécurité alimentaire et autres questions applicables.
- S'assurer que les installations dans lesquelles les marchandises sont stockées sont dans des conditions adéquates, que les équipements utilisés pour manipuler les marchandises sont en bon état et que les processus sont bien définis.
- Encourager l'engagement et la participation de nos travailleurs et collaborateurs par l'éducation et la formation afin de garantir la sécurité des produits, de préserver leur identité et d'éviter les contaminations croisées.
- S'assurer que les dangers et les points critiques de notre système HACCP sont identifiés, évalués et maîtrisés de manière à ce qu'ils ne puissent pas affecter le risque sanitaire des marchandises stockées.
- S'assurer qu'un système de communication efficace est maintenu, tant en interne qu'en externe, sur les questions de sécurité alimentaire et de qualité.

SOMVITAL déclare son engagement à développer et à mettre en œuvre un système de sécurité alimentaire conforme à la norme GMP+ et au système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), ainsi qu'à améliorer continuellement son efficacité, et communique cette politique afin qu'elle soit connue et adoptée par toutes les composantes de l'entreprise.

A Zaragoza, le 04 juin 2021

CEO