

POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

SOMVITAL cuenta con una política de seguridad alimentaria que proporciona el marco de referencia de acuerdo a su contexto para el establecimiento y revisión de los objetivos de Inocuidad de los alimentos y define una Organización con los siguientes valores y compromisos:

- Cumplir con todos los requisitos legales y normativos en materia de inocuidad alimentaria y de otras materias que le son de aplicación, así como los requisitos de los clientes.
- Asegurar que las instalaciones en las que se almacena la mercancía se encuentran en condiciones adecuadas, los equipos con los que se manipula la mercancía están en buen estado y los procesos están bien definidos.
- Fomentar el compromiso y la participación de nuestros trabajadores y colaboradores mediante su formación y capacitación para garantizar la inocuidad del producto, preservar la identidad de los productos y evitar contaminación cruzada.
- Asegurar que los peligros y puntos críticos de nuestro sistema APPCC están identificados, evaluados y controlados de tal manera que no puedan incidir en el riesgo sanitario de la mercancía almacenada
- Garantizar el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interno como externo, en cuestiones relacionadas con la calidad y la inocuidad alimentaria.

SOMVITAL manifiesta su compromiso con el desarrollo e implantación de un Sistema Inocuidad de los alimentos que cumpla con la norma GMP+ y con el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), con los conocimientos necesarios sobre la seguridad de los piensos, así como con la mejora continuada de su eficacia, y comunica la presente política para que sea conocida y adoptada por parte de todos los componentes de la empresa.

En Zaragoza, a 29 de septiembre de 2023

DIRECTOR GENERAL