

POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REVISIÓN 00

FLOR DE LIS GLUTEN FREE es una empresa del sector alimentario dedicada a la fabricación, comercialización y distribución de productos de bollería y panadería sin gluten.

FLOR DE LIS GLUTEN FREE es consciente de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos de elaboración, por lo que dispone de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos basado en las normas internacionales GFSI.

Debido al compromiso de **FLOR DE LIS GLUTEN FREE** con la Seguridad Alimentaria, desde la Dirección de esta empresa, y a través de la presente Política de Inocuidad de los Alimentos, se quiere transmitir tanto a todo nuestro personal, como a toda persona relacionada con nosotros o nuestros productos de forma directa o indirecta, nuestros principios de compromiso en cuanto al desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Con la implantación de este sistema se pretende:

- Proporcionar los medios necesarios para conseguir la completa satisfacción del cliente y el compromiso con la Seguridad Alimentaria.
- Satisfacer en todo momento los requisitos aplicables, incluidos el cumplimiento de requisitos legales, reglamentarios, así como las especificaciones de los clientes que aseguren la inocuidad de los alimentos.
- Crear conciencia de que, en todo momento, un proceso debe poder ser revisado paso a paso y de esta manera ir evolucionando para conseguir la mejora continua del sistema.
- Crear conciencia en cuanto a la sostenibilidad y responsabilidad medioambiental de **FLOR DE LIS GLUTEN FREE** y sus trabajadores a través del uso racional y sostenible de los recursos y la fabricación y utilización de productos basados en materias primas renovables.
- Crear conciencia en cuanto a la responsabilidad ética y profesional en todos y cada uno de los trabajadores de **FLOR DE LIS GLUTEN FREE** en cuanto a la consecución de alimentos inocuos, creando así la cultura en seguridad alimentaria.

-
- Establecer canales de comunicación, tanto interna como externa, que permitan dar respuesta a las demandas de información relativas al Sistema de Seguridad Alimentaria.
 - Establecer acciones y programas orientados a la prevención y detección de posibles peligros alimentarios, basados en el sistema APPCC y tomar las medidas necesarias para paliar las consecuencias de los mismos y evitar su repetición.
 - Establecer programas de formación continua que aseguren la consecución de los principios establecidos en esta política
 - Establecer los recursos necesarios para prevenir la contaminación que se deriva de su actividad al tiempo que centra sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos con la finalidad de disminuir en lo posible el impacto medioambiental.
 - Establecer las medidas necesarias para eliminar, y cuando no sea posible, prevenir los riesgos laborales implantando las medidas de mejora correspondientes y teniendo en cuenta todos aquellos aspectos necesarios para garantizar la seguridad y salud de las personas en el trabajo

Para el cumplimiento de la Política de Inocuidad de los Alimentos, se definen objetivos medibles que son revisados periódicamente, así como la Política, para su continua adecuación a los requisitos y cuantificación de su grado de eficacia.

Esta política es comunicada a toda la empresa y está expuesta en un lugar visible de la organización y a disposición de las partes interesadas que lo soliciten.

Firmado:

Fecha: 01/09/2023