

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTERERÍA, BOLLERÍA Y ESPECIALIDADES MALLORQUINAS.

CAMP ROIG PANIFICACIONES SL, es una empresa familiar dedicada a la producción y distribución de productos de panadería, pastelería, bollería y especialidades mallorquinas, que presta un servicio diario y a la carta. CAMP ROIG PANIFICACIONES SL tiene su sede y fábrica en el municipio mallorquín de Capdepera, prestando su servicio en varios municipios de la isla.

Teniendo en consideración el contexto de nuestra organización y las líneas estratégicas a seguir, la gerencia de CAMP ROIG PANIFICACIONES SL manifiesta su compromiso para el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en la presente política. Es por esto que nos comprometemos a:

- ✓ Revisar continuamente y actualizar esta política, que será el marco de referencia para el establecimiento de los objetivos y metas del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de CAMP ROIG PANIFICACIONES SL.
- ✓ Cumplir con todos los requisitos aplicables del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, incluidos los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes.
- ✓ Asignar los recursos necesarios, siempre que sea posible, para conseguir la mejora continua de la empresa y en consecuencia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, haciéndolo de cada día más eficaz.
- ✓ Garantizar un sistema eficaz de comunicación interna que incluya todos los aspectos que de alguna forma repercuten en la eficacia del SGIA y en la inocuidad de los alimentos producidos y distribuidos.
- ✓ Promover la información eficaz y suficiente comunicando externamente a partes interesadas información concerniente a la inocuidad de los alimentos. Especialmente a proveedores y contratistas, clientes y/o consumidores, autoridades competentes, y otras organizaciones con impacto o afectadas por el SGIA de CAMP ROIG PANIFICACIONES SL.
- ✓ Asegurar las competencias necesarias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, para lo que se va a potenciar una formación adecuada, sensibilización y concienciación en todos los niveles de CAMP ROIG PANIFICACIONES SL, y especialmente para los responsables de la operación del plan de control de peligros.
- ✓ Garantizar una correcta higiene tanto en el almacenamiento, producción, manipulación y distribución de nuestros productos a través de la implantación de un correcto sistema de autocontrol APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius, siendo conscientes de que dicha implantación facilita una gestión más eficaz de la higiene de nuestros productos, manteniendo un adecuado sistema de registros y documentación.
- ✓ Difundir esta política de inocuidad de los alimentos entre los trabajadores, colaboradores, clientes u otras partes interesadas, así como procurar su comprensión y aplicación dentro de la organización.

Capdepera a, 18 de 06 de 2019

Firmado por: Miquel Ginard Ballester

