

## POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

**COPRA Envasados y Manipulados, S. L.**, empresa dedicada a la elaboración, envasado y embalaje de productos alimenticios, incorpora la Gestión de la Inocuidad Alimentaria como un pilar en su compromiso con la mejora continua.

Mediante el Sistema de Administración de Inocuidad Alimentaria (SAIA) se pretende demostrar a los clientes y a la sociedad en general la preocupación y el compromiso con la seguridad de los productos, así como lograr una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer. Como consecuencia de este compromiso se ha implantado un Sistema de Administración de Inocuidad Alimentaria basado en la norma UNE-EN ISO 22000:2018, lo que implica cumplir los requisitos legales relacionados con la seguridad alimentaria y con la mejora continua de dicho sistema. La Dirección se asegura de que esta Política de Inocuidad Alimentaria es entendida, implantada y mantenida al día en todos los niveles de la Organización y está disponible al alcance de todas las partes interesadas. Y para poder aplicarla, define los siguientes Objetivos Generales:

- Mantener una responsabilidad ética y personal.
- Elaborar los productos siguiendo las mejores prácticas de fabricación, y teniendo en cuenta los requisitos de productos (seguridad de producto, calidad, legalidad, procesos y especificaciones, instrucciones, protocolos).
- Garantizar una total inocuidad de los productos.
- Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa.
- Formación necesaria de los trabajadores para el correcto desarrollo de todas las actividades productivas, especialmente en la manipulación de alimentos, llevando a cabo las Buenas Prácticas en lo que a Inocuidad Alimentaria se refiere.
- Hacer un uso responsable de los recursos disponibles, velando siempre por la prevención y disminución de la contaminación y estableciendo buenas prácticas medioambientales.

Para conseguir llevar a cabo la política y lograr el objetivo es absolutamente necesario el apoyo incondicional de todo el personal de la empresa, manifestado a través del compromiso firme y constante con la Inocuidad Alimentaria.