



POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Plastifar S.A., consciente de su rol y la importancia de la calidad e inocuidad alimentaria en sus procesos de abastecimiento, fabricación y comercialización de envases desechables, ha establecido un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria que garantice cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad aplicables, incluidos los requisitos legales, reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la calidad e inocuidad del producto.

En ese sentido, Plastifar, S.A. se compromete a:

- Proveer al personal formación actualizada en materia de inocuidad para asegurar las competencias requeridas del puesto.
- Proporcionar al personal medios e instalaciones que le permitan mantener elevados estándares de higiene para la fabricación de productos inocuos.
- Sistematizar sus actividades en procedimientos documentados.
- Evaluar los riesgos y peligros de inocuidad en sus procesos, incluidas entradas y salidas, y gestionarlos a través de la implementación efectiva de un sistema HACCP que cumpla con los requisitos legales vigentes y aplicables.
- Informar a los clientes internos, externos y demás partes interesadas sobre cualquier cuestión en materia de calidad e inocuidad que les pudiera afectar.
- Mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Establecer y revisar periódicamente los objetivos de Calidad e Inocuidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria para asegurar su cumplimiento y adecuación al propósito y contexto de la organización.
- Revisar esta política anualmente y realizar los ajustes necesarios para asegurar que se mantiene su adecuación a los requisitos legales, que se continúan elaborando productos inocuos y de alta calidad, y que se mejora continuamente la eficacia del sistema.