



POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

GUTPLASK se compromete a garantizar la inocuidad de los productos que almacena y distribuye, asegurando que los productos que suministramos a la industria alimentaria cumplan con todos los requisitos legales y normativos aplicables, así como con los estándares más altos de calidad. Esta política establece los principios y los compromisos de nuestra empresa en materia de inocuidad alimentaria.

Esta política se aplica a todos los procesos relacionados con la **ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE BOLSAS DE VACÍO, BOLSAS RETRÁCTILES, BOLSAS METALIZADAS, BOLSAS GOFRADAS, FILMS DE TERMOFORMADO, ENVOLTURAS CELULÓSICAS, DE COLÁGENO, DE FIBROSA Y FILMS DE PLÁSTICO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** destinadas a entrar en contacto con alimentos. Incluye a todos los empleados de la empresa, así como a los proveedores y clientes.

La dirección de GUTPLASK se compromete a:

- Proporcionar los recursos necesarios para implementar y mantener un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria eficaz.
- Establecer y comunicar claramente los objetivos de inocuidad alimentaria.
- Promover una cultura de seguridad alimentaria en toda la organización.
- Revisar periódicamente esta política y garantizar su adecuación.

Nuestra política de inocuidad alimentaria se basa en los siguientes principios:

- Cumplimiento legal: Cumplir con todas las leyes y regulaciones aplicables en materia de seguridad alimentaria.
- Análisis de riesgos: Identificar y evaluar los peligros asociados a nuestros procesos, implementando medidas de control efectivas.
- Buenas prácticas: Aplicar las buenas prácticas en todas las etapas de nuestra operación.
- Selección de proveedores: Seleccionar proveedores que cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria y que garanticen la calidad de los productos.
- Registro y trazabilidad: Mantener registros detallados de todos los productos, incluyendo su origen, destino y cualquier incidente relacionado.
- Formación del personal: Proporcionar a todos los empleados la formación necesaria en materia de inocuidad alimentaria.
- Mejora continua: Implementar un sistema de mejora continua para identificar oportunidades de mejora y garantizar la eficacia de nuestro sistema de gestión.

La política de inocuidad alimentaria se comunica interna y externamente y está disponible para su consulta. Se informará sobre cualquier cambio o actualización.

Se mantendrán registros detallados de todas las actividades relacionadas con la inocuidad alimentaria, incluyendo los resultados de las inspecciones, las desviaciones y las acciones correctivas.

Esta política será revisada anualmente para garantizar su adecuación y eficacia.