unnox group

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El objetivo de UNNOX NAVARRA CONCENTRADOS Y ADITIVOS S.L.U. es fabricar productos aptos para la industria alimentaria, cuando sea requisito del cliente, ofreciendo la máxima calidad de producto, así como la total garantía de que las medidas tomadas en materia de higiene en producción, almacenaje y flujos logísticos, son coherentes con los requerimientos más estrictos de la legislación aplicable y de los requisitos de los clientes de la industria alimentaria.

También se compromete a cumplir con los Requisitos Legales aplicables en cuanto a Seguridad y Salud en el Trabajo y Seguridad Alimentaria, así como otros requisitos que la Organización suscriba con las diferentes partes interesadas.

Para ello ha definido los principios que conforman esta Política de Seguridad Alimentaria en la Empresa.

- Evaluar y gestionar los riesgos asociados a la Seguridad Alimentaria mediante la identificación y la caracterización de los posibles peligros.

- Garantizar, en todas las fases de la cadena de producción de UNNOX NAVARRA CONCENTRADOS Y ADITIVOS S.L.U, desde la compra de materias primas hasta la expedición de productos, la intervención de los dispositivos de control necesarios, de forma habitual, periódica y programada, de manera que se garantice la higiene y seguridad del trabajador y del producto.

- Fomentar la Información y formación en materia de Seguridad Alimentaria, así como la promoción de actitudes y de conductas seguras e higiénicas en el personal de la Empresa.

- Fomentar la Consulta y Participación de los trabajadores a fin de aportar sus conocimientos para un mejor cumplimiento de las pautas para un trabajo seguro, impulsando un sistema de trabajo en régimen de autocontrol que garantice una mejora continua en el desempeño del trabajo.

- Proporcionar los recursos y los medios necesarios para el cumplimiento del plan de cultura de la seguridad alimentaria, para garantizar una correcta inspección y control de los diferentes tipos de contaminantes y peligros susceptibles de afectar tanto a la cadena alimentaria, como a la salud de los Trabajadores.

- Mantener y Mejorar continuamente el Sistema de Gestión en todas sus facetas, en especial de la Seguridad Alimentaria, en base a Referenciales Internacionales y con el objetivo encaminado a fabricar y suministrar productos seguros que han sido fabricados con la premisa de Buenas Prácticas en el Trabajo.

- Promover una cultura de seguridad alimentaria que se fundamenta en una comunicación fluida y transparente, tanto interna como externamente, garantizando la confianza de las partes implicadas en la calidad y seguridad de nuestros productos.

Josep Castanyer
Director General Unnox Group
(Navarra a 29.04.2024)

rev.3