SANTA CLARA ...El pan de cada día!	CÓDIGO	GC-863
	VERSIÓN	1
	TIPO	**POLÍTICA**
POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		

1. OBJETIVO

Establecer el compromiso de la organización con la inocuidad de los alimentos, asegurando el control de los peligros significativos mediante la implementación, mantenimiento y mejora continua del sistema de inocuidad, así como la verificación de los programas prerrequisito.

2. ALCANCE

Esta política cubre las operaciones desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, procesamiento y despacho de los diferentes productos de INDUSTRIA SANTA CLARA S.A.S.

3. DEFINICIONES

3.1. Inocuidad: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con su uso previsto.

3.2. HACCP: Sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

3.3. FSSC 22000: Esquema de certificación internacionalmente reconocido para los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

4. POLÍTICA GENERAL

Industria Santa Clara S.A.S como empresa fabricante de productos alimenticios, ha definido establecer, mantener y mejorar continuamente su sistema de gestión de inocuidad alimentaria, de acuerdo con el esquema FSSC 22000 para planificar y

controlar la producción y comercialización de sus productos. Por lo anterior, nuestra compañía orienta sus esfuerzos a:

- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y los acordados mutuamente con los clientes sobre la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Asegurar las competencias relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Aplicar mecanismos de comunicación eficaz interna y externa, permitiendo la interacción entre las partes interesadas.
- Promover condiciones que eviten la pérdida y desperdicio de alimentos durante la producción y demás eslabones de la cadena de suministro y de presentarse, se priorizará, la donación de los productos alimenticios que continúen siendo inocuos, para el consumo humano.
- Hacer de la calidad e inocuidad parte de la cultura organizacional de Industria Santa Clara S.A.S donde cada colaborador se sienta parte del proceso.
- Promover el mejoramiento continuo del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, al igual que de sus procesos, a través de la definición y aplicación de acciones correctivas, de mejora y controles preventivos.

Lo anterior asegurando la satisfacción de las partes interesadas, entregando valor a través del mejor sabor, calidad e innovación.

5. RESPONSABILIDADES

El comité de gerencia es responsable de asegurar la implementación, mantenimiento y mejora de esta política, así como de proporcionar los recursos necesarios para su cumplimiento.

6. POLÍTICAS PARTICULARES

N/A

ELABORARON	REVISARON	APROBÓ
Juan Gilberto Avendaño Analista Gestion Documental	**Alexandra Espejo** Líder Equipo de Calidad **Andres Ricardo Roa** Líder Equipo de Logística **Maria Victoria Rodriguez** Líder Investigación y Desarrollo **Monica Milena Sallo** Líder de Gestion Humana **Ricardo Alonso Alba** Gerente de Operaciones	**Manuel Chavarro Celis** Gerente General