

POLITICA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DULCENAC S.A. DULCERÍA NACIONAL centra sus actividades en la producción y desarrollo de: cereales y derivados; productos de panadería y pastelería; picadas, bocaditos y snacks; productos de cacao y sus derivados.

Hemos implementado un Sistema de Gestión de la inocuidad de manera que aseguremos el compromiso con nuestros clientes y demás partes interesadas, a través de:

1. Satisfacer las necesidades actuales y futuras de nuestros clientes cumpliendo con los requisitos aplicables de inocuidad de alimentos, incluidos los requisitos legales/reglamentarios y los requisitos de común acuerdo con los clientes.
2. Mantener comunicaciones efectivas tanto internas como externas que pudieran tener impacto sobre la inocuidad de los alimentos.
3. Promover a través de la formación, concientización y desarrollo de las capacidades de nuestros trabajadores para que asuman como un hábito la inocuidad de los alimentos en los procesos que realicen.
4. Trabajar en pos de la mejora continua con el enfoque del pensamiento basado en riesgos como base para aumentar su eficacia y lograr los objetivos planteados.

La Alta dirección está comprometida en que se cumplan estos compromisos y realiza cuando sea necesario, los ajustes pertinentes, para asegurar los recursos para mantener nuestro Sistema de gestión de la inocuidad y elaborar productos seguros, con alta calidad, trabajando en armonía con el Medio Ambiente y bajo condiciones de seguridad personal para el bienestar de nuestros colaboradores.

Max Aguirre Troya

Gerente General

Fecha de revisión: junio 2020