

## **POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000:2018**

BIDONES BALLESTER, impulsada por su Dirección, expresa un compromiso real con la política del sistema de gestión de la Inocuidad alimentaria, como requisito indispensable de la entrega de la organización hacia el sistema.

BIDONES BALLESTER, dedicada a la fabricación de bidones metálicos homologados y normalizados destinados a contener y transportar productos sólidos, líquidos y de alta viscosidad (ya sean alimentos, productos clasificados como Mercancías Peligrosas, etc.), ha implantado un Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos basado en la norma ISO 22000 con el fin de asegurar la calidad y seguridad alimentaria de nuestros servicios y/o productos, y proteger así a sus clientes y el mercado.

La Dirección de BIDONES BALLESTER enfoca el Sistema de Gestión como una manera de gestionar las emergencias, los riesgos, los requisitos legales y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Para ello, el Sistema de Gestión de BIDONES BALLESTER se basa en:

- Cumplir con la legislación y reglamentación aplicable, así como con otros requisitos que BIDONES BALLESTER suscriba, relativos a la inocuidad de los alimentos.
- Garantizar una total inocuidad de los productos destinados a contener alimentos.
- Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
- Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa.
- Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
- Mejorar de forma continua las actividades realizadas por la empresa, en cualquier orden, directas e indirectas, y en consecuencia el Sistema de Gestión.

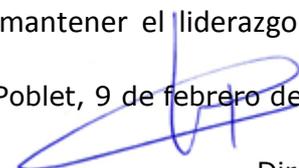
El compromiso, la colaboración y la motivación de todo el personal que compone BIDONES BALLESTER, son requisitos imprescindibles. Para alcanzar estas metas, BIDONES BALLESTER mantendrá un sistema para la identificación de necesidades de formación y planificación de ésta y pondrá a disposición de todo el personal de los recursos necesarios, encaminado todo ello, a garantizar el cumplimiento de la presente Política.

La eficiencia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos es responsabilidad directa del Gerente. Y es él mismo quien supervisa su implantación, desarrollo y mantenimiento, evaluando su adecuación y correcta aplicación.

La presente Política de Inocuidad de los Alimentos se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y deberá ser cumplida asimismo por todos los proveedores y subcontratistas que participen en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.

Además, la presente Política se revisará periódicamente con el objeto de desarrollar el concepto de mejora continua como elemento clave para conseguir la excelencia y mantener el liderazgo en el mercado.

En Quart de Poblet, 9 de febrero de 2023



Dirección