

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La Dirección de CASINTRA GRUPO, empresa dedicada al transporte de mercancía por carretera de ámbito nacional e internacional, almacenamiento a temperatura ambiente y logística, mediante este documento, hace pública la Política de Inocuidad Alimentaria, para conocimiento y cumplimiento de todos los que forman parte de su organización y de terceras partes interesadas.

La Dirección de CASINTRA GRUPO se compromete a establecer, implantar y mantener actualizada una Política y un sistema de Inocuidad Alimentaria conforme a la Norma IFS Logistics u.v.e.v para el ámbito:

Almacenamiento de productos alimentarios y no alimentarios a temperatura ambiente

y cuyas líneas maestras son:

- la seguridad de los productos almacenados en nuestras instalaciones
- la detección de necesidades y expectativas de los clientes y darle el servicio adecuado
- el cumplimiento de los requisitos legales aplicables
- el desarrollo de las actividades con el compromiso del respeto ambiental y la sostenibilidad
- la sensibilización del personal con el trabajo bien hecho.

Todo ello se consigue gracias al Compromiso de la Dirección con:

- la definición e implantación de procedimientos para el desarrollo de las actividades
- la identificación de puntos críticos para la inocuidad de los alimentos almacenados en las instalaciones de Casintra
- la evaluación de peligros y definición de medidas preventivas para minimizar los mismos o sus potenciales daños adversos
- el establecimiento de procedimientos de verificación de la adecuada gestión de riesgos
- el detalle de principios de higiene, orden y limpieza a seguir por los trabajadores en las instalaciones
- el mantenimiento de las infraestructuras en condiciones de higiene, desinfección y conservación para que no supongan un riesgo para los alimentos almacenados
- la dotación de los medios necesarios para garantizar un adecuado control de plagas, control de acceso de personal ajeno, control contaminación por condiciones ambientales adversas, contaminación cruzada.
- la instrucción y capacitación a los trabajadores en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos,

La Política de Inocuidad Alimentaria se hace pública para el personal que trabaje en la empresa, poniendo los medios necesarios para que sea entendida, comprendida e implantada. Así mismo, está a disposición de todas las partes interesadas.

La Política se mantiene al día mediante revisiones periódicas, coincidiendo con las revisiones del sistema por parte de la Dirección, con el fin de que tenga en cuenta los cambios en las condiciones del entorno y la información recibida. En este sentido, la Dirección proporciona y proporcionará todos los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzar los objetivos y metas que se establezcan programada y periódicamente.

