

	POLITICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	--

AVICOPER desarrolla sus actividades a modo de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, y con los acuerdos mutuos con los clientes en cuanto a la calidad e inocuidad de nuestro producto. Se implementa y mantiene un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos mejorando continuamente su eficacia, garantizando la disponibilidad de recursos necesarios para ello.

Con el objeto de realizar la clasificación y envasado de huevo fresco, AVICOPER, ha establecido el siguiente lineamiento:

- **Producir alimentos inocuos** (sanos, nutritivos y seguros) garantizando un producto saludable y de calidad superior.
- **Capacitar al personal**, poniendo énfasis en la calidad, inocuidad, mejora continua y en el enfoque al cliente.
- **Mejora continua**, garantizar la eficacia del sistema de producción, mediante el trabajo permanente en la mejora o incorporación de tecnología de las maquinarias y equipos.
- **Establecer fluidos canales de comunicación**, interna y externa, con nuestros empleados, clientes, consumidores, proveedores, autoridades legales, reglamentarias y otras partes interesadas generando relaciones mutuamente beneficiosas.
- **Mantener la competencia de la organización** mediante el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad.