

AVICOPER desarrolla sus actividades cumpliendo con los requisitos legales y reglamentarios, y de mutuo acuerdo con los clientes en cuanto a la calidad e inocuidad de nuestro producto.

Se implementa y mantiene un sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos a través de la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), basados en las normas de calidad e inocuidad FSSC 22000 y Norma técnica de SENASA 336:2016, mejorando continuamente su eficacia y garantizando la disponibilidad de recursos necesarios para ello.

Con el objetivo de clasificar, envasar y despachar huevo fresco, AVICOPER, ha establecido los siguientes lineamientos:

- ***Producir alimentos inocuos*** garantizando un producto seguro y de calidad a través del control de procesos.
- ***Cultura de trabajo*** y capacitación del personal, poniendo énfasis en calidad, inocuidad, mejora continua y en el enfoque al cliente.
- ***Mejora continua***, prevención de no conformidades, para la gestión y mejora de la organización; dirigiendo los esfuerzos en la eficacia y eficiencia del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- ***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.
- ***Trabajar con proveedores*** seleccionados y evaluados que satisfagan los requisitos de la organización, bajo una relación mutuamente beneficiosa.
- ***Comprometerse con la sustentabilidad*** con el objetivo de reducir la pérdida y desperdicio de alimentos en la organización y su cadena de suministro.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a stylized 'P' or similar character, enclosed in a light blue rectangular box.

La Dirección