



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Desde su constitución, **AVIMED S.A.** viene desarrollando sus actividades de **Sacrificio de aves de corral y despiece de canales. Producción (cocción), envasado y comercialización de sangre envasada en bandeja plástica con film. Comercialización (incluido almacenamiento refrigerado) de productos cárnicos de aves, codornices, conejos, pavos y pollo** en la localidad de ALICANTE, siendo su principal destinatario mayoristas y comercio minorista.

Mediante la implantación de un Sistema de Gestión de Inocuidad basado en la Norma ISO 22000, se promoverá la confianza de todos los trabajadores en la seguridad del sistema como mejor vía para la ejecución correcta de las actividades a desarrollar manteniendo la participación del personal en las actividades relacionadas con la Inocuidad en toda su totalidad e iniciar la búsqueda de mejoras a fin de cubrir las expectativas de nuestros clientes. Por ello, la empresa manifiesta **su compromiso hacia el consumidor final**, comprometiéndose a:

☞ **Cumplir con los requisitos legales y acordados con los clientes en materia de seguridad alimentaria referenciada a la actividad que desarrollamos** mediante:

☞ **Controles pertinentes sobre todos nuestros proveedores** relacionados directa e indirectamente con el proceso productivo, a fin de garantizar los niveles de seguridad exigidos por la norma a través de los criterios de aceptación definidos por la empresa.

☞ **La creación, implantación y mantenimiento de un sistema de autocontrol** basado en los principios del APPCC diseñado específicamente para cada una de las líneas de productos que desarrollamos, así como su revisión periódica y actualización en caso necesario.

☞ **Conseguir la máxima motivación e involucración del personal de la empresa**, a través de un plan de formación continuo para los trabajadores y para el equipo multidisciplinario que forma parte del sistema.

☞ **Establecer los canales adecuados de comunicación interna y externa con nuestros clientes.**

☞ **Destinar los recursos humanos y la infraestructura de apoyo necesaria** para el correcto desempeño del trabajo.

☞ Fomentar la **Mejora Continua** en la empresa, a través de la definición y evaluación de **Objetivos de Inocuidad medibles**, analizando los resultados de las Auditorias del Sistema y estableciendo las Acciones Preventivas y de Mejora apropiadas con una planificación de las actuaciones a llevar a cabo haciéndolas conforme a lo que se ha decidido con la verificación y evaluación de los resultados obtenidos.

☞ Alcanzar una suficiente cultura de seguridad alimentaria en nuestra empresa, con el objetivo de aumentar la conciencia individual a través de valores, creencias y normas y conseguir crear con ello cambios reales de comportamiento.

La Dirección.

Alicante, 11 de Mayo de 2025



Ed01 Rev08 Mayo 25

PROYECTO COFINACIADO POR
FONDOS DE LA UE (FEOGA-O)

