



## POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Código ANEXO I (3.2.2)

Emisión 21/01/2020

Revisión 01

Vigencia 19/02/2021

Página 1 de 1

**Realizado por:**  
Seguridad Alimentaria

**Revisado por:**  
Equipo de Inocuidad

**Aprobado por:**  
Directorio

La política de **MAURI S.A.** es considerar como objetivos principales de la Empresa la producción de galletitas y vainillas inocuas y seguras para el consumidor, garantizando el cumplimiento de las normativas legales vigentes, apoyándonos en un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control (**HACCP**) IRAM –NM 323, en un proceso de Mejora Continua.

- Involucrar a toda la estructura de la Empresa para establecer, implementar y mantener el Sistema HACCP.
- Mejorar la satisfacción de todos nuestros clientes y consumidores.
- Ejecutar capacitaciones permanentes a todo el personal.
- Establecer programas de mantenimiento preventivo para asegurar el correcto funcionamiento de equipos y utensilios.
- Continuar incorporando tecnología en elaboración, envasado y traslado de productos.
- Trabajar con proveedores calificados.

La Dirección de la Empresa se compromete a la revisión de la Política de Calidad e Inocuidad anualmente y a realizar los ajustes necesarios para asegurar la elaboración de alimentos seguros y que se mejore periódicamente la eficacia del sistema.

**Esta política es entendida y aplicada por todo el personal de Mauri S.A. en su trabajo cotidiano; para lo cual se documentan objetivos y metas que hacen a la inocuidad y Calidad del producto.**