

|                                                                                   |                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|
|  | <b>MANUAL DE INOCUIDAD</b>                |  |
|                                                                                   | <b>2. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN</b> |  |

## 2.1. POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Molino Passerini S.A.I.C., empresa fabricante y fraccionadora de alimentos derivados de cereales y legumbres, se compromete a establecer, mantener y mejorar continuamente un sistema de inocuidad según esquema FSSC 22000 y planificar y controlar la producción, fraccionamiento y comercialización de sus productos:

- **E**valuando y seleccionando a sus proveedores para garantizar la inocuidad de la materia prima utilizada y desarrollar una relación mutuamente beneficiosa.
- **G**arantizando el cumplimiento tanto de las obligaciones legales y reglamentarias como de los requisitos acordados mutuamente con los clientes, comprometiéndonos a mantener los estándares de calidad e inocuidad de los alimentos.
- **R**realizando el mantenimiento a sus instalaciones y equipos para aumentar la eficacia y productividad de los procesos y su mejora continua, protegiendo a su vez tanto al medio ambiente como a la comunidad en general.
- **A**segurando la competencia, la cultura de inocuidad y la adecuada participación del personal
- **N**otando la importancia de ofrecer productos inocuos y productos libres de gluten, y manteniendo un constante proceso de actualización, desarrollo e innovación con el objetivo de satisfacer las necesidades de quienes serán los consumidores de los mismos.
- **S**iendo eficaces en la comunicación con nuestro público interno y externo permitiendo la interactividad entre las partes involucradas.
- **A** comprometernos a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en todas las etapas de nuestra cadena de suministro.

Este compromiso está a disposición de todo su personal y del público en general.

Gerente General