
	<b>Todo Natural S.A.</b>		
	<b>Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria</b>		
	<b>Política Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria TN</b>		<b>Código:</b> OD-SGIA-0002
	<b>Actualizado por:</b> Gestor de Calidad 	<b>Revisado por:</b> Gerencia Todo Natural BENJAMIN PIZA ARREA (FIRMA) <small>Firmado digitalmente por BENJAMIN PIZA ARREA (FIRMA) Fecha: 2021.09.29 17:31:29 -06'00'</small>	<b>Página:</b> Pág. 1 de 1
<b>Fecha de elaboración:</b> 21-10-2015	<b>Fecha de última aprobación y revisión:</b> 22-09-2021	<b>Edición N°:</b> 05	

Todo Natural S.A. Empresa productora de fruta deshidratada, se compromete a establecer, mantener y mejorar continuamente su sistema de inocuidad según el esquema FSSC 22000, de acuerdo con los siguientes puntos:

1. Evaluando y seleccionando a sus proveedores para asegurar la inocuidad de la materia prima y desarrollar una relación beneficiosa.
2. Garantizando el cumplimiento de los requisitos legales y los requisitos acordados con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.
3. Realizando el mantenimiento a sus instalaciones y equipos para aumentar la eficiencia, eficacia y productividad de los procesos, en armonía con el medio ambiente y nuestros vecinos.
4. Incorporando la adecuada participación y compromiso del personal dentro de la empresa a través de la capacitación sobre la inocuidad alimentaria.
5. Manteniendo mecanismos de comunicación eficaz con nuestro personal, clientes, proveedores y cualquier socio comercial permitiendo la interactividad entre las partes involucradas.
6. Garantizar productos inocuos y mantener un constante proceso de actualización del sistema de gestión y el desarrollo e innovación de nuestro producto con el objetivo de satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Este compromiso está a disposición de todo nuestro personal y de cualquier grupo de interés de Todo Natural S.A.

Aprobado por:

---

Gerente Administrativo y Mercadeo  
Benjamín Piza Arrea