

	<b>Todo Natural S.A.</b>		
	<b>Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria</b>		
	<b>Política Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Calidad TN</b>		<b>Código:</b> OD-SGIA-0002
	<b>Elaborado por:</b> Gestor de Calidad	<b>Aprobado por:</b> Equipo de Inocuidad	<b>Página:</b> Pág. 1 de 1
<b>Fecha de elaboración:</b> 21-10-2015	<b>Fecha de última aprobación y revisión:</b> 05-03-2024	<b>Edición N°:</b> 08	

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 periódicamente nuestros proveedores para asegurar la inocuidad y calidad 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 y calidad de los alimentos.
3. Realizando el mantenimiento a las instalaciones y equipos para aumentar la eficiencia, eficacia y productividad de los procesos.
4. Capacitando al personal en temas de inocuidad alimentaria y calidad para fomentar su participación y compromiso.
5. Manteniendo mecanismos de comunicación eficaz con nuestro personal, clientes, proveedores y cualquier socio comercial permitiendo la interactividad entre las partes involucradas.
6. Gestionando la defensa y fraude de los alimentos
7. Gestionando el desarrollo e innovación de nuestros productos con el objetivo de satisfacer las necesidades de nuestros clientes.
8. Gestionando la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos en la organización y en la cadena de suministro.

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

Aprobado por:

---

Gerente Todo Natural S.A.  
Benjamín Piza Arrea