



**POLITICA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

Revisión:04  
Fecha: 02/04/2024  
Página 1 de 1

INDUSTRIA CITROLAC S.A es una empresa dedicada al Desarrollo, Elaboración y Comercialización de formulados para la industria alimenticia (Estabilizantes, Espesantes, Emulsionantes y Gelificantes).

Nuestro objetivo es crecer satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes, respaldando los procesos con ética en el accionar, cumpliendo con todos los requisitos acordados con los clientes, los requisitos de toda parte interesada, los regulatorios y los legales vigentes.

Con este propósito La Dirección de **INDUSTRIA CITROLAC S.A** asume la obligación de mantener un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos comprometiéndose a proporcionar todos los recursos necesarios para:

- **Proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.**
- **Considerar todas las cuestiones externas e internas que son pertinentes para propósito de la empresa y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad.**
- **Actuar de manera ética, responsable, transparente, objetiva y no discriminatoria, garantizando la imparcialidad, confidencialidad y compromiso de satisfacción tanto para con los clientes como para el personal de la empresa.**
- **Asegurar la elaboración de alimentos inocuos a través del cumplimiento de las disposiciones del “Sistema de Gestión de la calidad e de Inocuidad Alimentaria”, requisitos de inocuidad aplicables, requisitos legales, aspectos regulatorios de aplicación y aquellos requerimientos acordados mutuamente con los clientes.**
- **Mantener y mejorar continuamente un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos que cumpla con la más reciente versión aplicable de la Norma FSSC 22000.**
- **Fortalecer la Cultura de la Calidad y La Seguridad Alimentaria con todo el personal y fomentar lo mismo en los integrantes externos de la cadena productiva.**
- **Implantar un proceso de mejora continua, mediante la correcta ejecución, control y comprensión de las tareas diarias.**
- **Asegurar la disponibilidad de personal de trabajo altamente calificado para el desempeño de las funciones asignadas, perfeccionando la competencia técnica de todos los recursos humanos a través de formación continua asegurando la toma de conciencia de los mismos.**
- **Innovar en la incursión de nuevos mercados y público consumidor dentro del ámbito alimenticio.**
- **Garantizar un sistema que favorezca la comunicación tanto interna como externa de todas las partes interesadas de la empresa.**
- **Implantar procesos de control de calidad acordes a los requisitos que el producto deba cumplir, trabajando en un ámbito que minimice el desperdicio de alimentos y se impacte lo menos posible en el cambio climático.**

El cumplimiento de esta política y de los objetivos fijados para satisfacerla, se desarrollan como parte de nuestras expectativas de crecimiento, liderazgo, beneficio de nuestros clientes y responsabilidad social.”