

La Dirección de **PIÑONES DE CASTILLA, S.A.** por la firma del presente Manual, se compromete a implantar y mantener el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos basado en la FSSC 22000 y soportado por el presente documento, así como a velar por la consecución de la mejora continua, de su eficacia y ofrecer garantías de inocuidad alimentaria.

Para proporcionar evidencia de este compromiso, la Dirección comunica a la organización la importancia de satisfacer tanto los requisitos del cliente como los legales y los reglamentarios, establece la Política de Inocuidad Alimentaria, asegura que se establecen los objetivos del sistema y que se llevan a cabo las Revisiones por la Dirección asegurando la disponibilidad de recursos.

Piñones de Castilla S.A. tiene establecidos objetivos y metas concretas a alcanzar que, una vez medidos, facilitan la mejora continua en su organización y en su Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Política de Inocuidad Alimentaria

PIÑONES DE CASTILLA, S.A. es una empresa dedicada a la selección, descascarado y pelado de piñones y venta al por mayor de piñones pelados.

Con el objetivo de satisfacer a sus clientes, asegurar la inocuidad alimentaria de sus fabricantes, facilitando una mayor transparencia con el consumidor. Para hacer realidad este objetivo, la Dirección de Piñones de Castilla manifiesta su firme propósito de implantar y mantener actualizado un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos basada en las directrices de la Norma Internacional FSSC 22000, gestionando los procesos, garantizando de esta forma la eficacia y eficiencia de la organización, alcanzando resultados previstos y adoptando la metodología de la mejora continua.

La gestión de los procesos y el sistema como un todo se logra utilizando el ciclo de PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar), con un enfoque global de pensamiento basado en riesgos, dirigido a aprovechar las oportunidades y prevenir resultados no deseados.

La Dirección transmite esta Política de Inocuidad de los Alimentos, basándose en las siguientes líneas generales de actuación:

- ❖ Garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria, ajustándonos a la normativa y legislación existente, mostrando de este modo su responsabilidad frente a los clientes.
- ❖ Crear un vínculo cada día más estrecho con el cliente, los proveedores, las subcontratas, el consumidor final, la Autoridad Competente y todos los integrantes de la cadena mejorando constantemente los mecanismos de comunicación externa, garantizando de este modo la inocuidad del producto a lo largo de toda la cadena alimentaria. Este planteamiento se desarrolla de manera transparente, fomentando la participación de todos los interesados y permitiéndoles hacer contribuciones eficaces para nuevos avances en materia de seguridad alimentaria.
- ❖ Ofrecer al personal todos los recursos y formación necesaria para el buen desempeño del trabajo, así como para el cumplimiento de todos los aspectos

relacionados con la calidad y seguridad alimentaria. **Fomentando de esta manera una Cultura de Seguridad Alimentaria sólida y afianzada en la Organización.**

- ❖ Mejorar el Sistema Productivo, dotando a las instalaciones de los medios necesarios para garantizar el cumplimiento de la legislación vigente y mejorar la calidad y seguridad de los productos elaborados.
- ❖ El aumento continuo de la competitividad de la organización y la máxima satisfacción de nuestros clientes.
- ❖ Conseguir una trazabilidad exhaustiva de nuestro producto, principio de “la granja a la mesa”.
- ❖ Poner en marcha todos los dispositivos necesarios para garantizar la “Defensa Alimentaria” evitando sabotajes y posibles ataques terroristas.
- ❖ **Establecer un compromiso claro con la sostenibilidad ambiental y la reducción del impacto de nuestra actividad en el medio ambiente a través del uso responsable de agua, energía y materias primas y minimizando el desperdicio y la contaminación.**

Como ampliación de lo anterior, definimos diez principios básicos a conocer y desarrollar por todo el personal de Piñones de Castilla S.A. Estos principios son:

1. La calidad e inocuidad de los alimentos se refiere a todas las actividades.
2. La calidad, higiene y seguridad alimentaria es una responsabilidad individual.
3. Satisfacer al cliente interno.
4. Poner énfasis en la prevención.
5. Promover la participación y la colaboración de todos los integrantes dentro de la cadena alimentaria.
6. Comprometerse con el trabajo bien hecho y la mejora continua.
7. Potenciar e impulsar el trabajo en equipo.
8. Involucrar a los componentes de la cadena alimentaria en el proceso de mejora y de fomentar la cultura de la seguridad alimentaria.
9. Fomentar la información, la comunicación, tanto interna como externa, y el crecimiento.
10. Satisfacer al cliente en calidad, coste y plazo.

Esmeralda Rupérez, como Gerente de Piñones de Castilla S.A., asumo la responsabilidad del cumplimiento de las directrices expresadas en el presente Manual de Inocuidad de los Alimentos, teniendo potestad para implantar las acciones correctivas que, para ello, considere oportunas. Además, me comprometo a cumplir con todos los requisitos y de mejorar continuamente la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Me responsabilizo de que la Política de Inocuidad Alimentaria sea conocida, entendida, aceptada, aplicada y revisada, en todos los niveles de la organización.

Pedrajas de San Esteban, 31 de julio de 2025
Fdo.: Esmeralda Rupérez Álvarez

