



Política Integrada de Calidad e Inocuidad

Molino Arrocerero Farpal SpA

Revisión 02 / 05-11-2025

Molino Arrocerero Farpal SpA se compromete a establecer, implementar y mantener un Sistema de Gestión Integrado enfocado en la Calidad, Inocuidad y reducción de la Pérdida y Desperdicios de Alimentos en nuestros productos y procesos.

Esta política es apropiada al propósito y contexto de la organización, y a nuestra posición dentro de la cadena alimentaria de elaboración y envasado de arroz.

La Alta Dirección de Molino Arrocerero Farpal SpA se compromete a:

1. Proporcionar un Marco de Referencia: Servir como base para establecer y revisar los objetivos medibles en materia de Inocuidad Alimentaria, Calidad del producto y Minimización de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.
2. Asegurar la Inocuidad y Calidad: Garantizar la producción de alimentos inocuos y de la más alta calidad, mediante la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
3. Cumplimiento de Requisitos: Cumplir con todos los requisitos legales y reglamentarios aplicables, así como con los requisitos acordados mutuamente con nuestros clientes en materia de inocuidad y calidad.
4. Promover la Mejora Continua: Incluir el firme compromiso de mejorar continuamente la eficacia y el desempeño de nuestro Sistema de Gestión.
5. Impulsar la Cultura: Fomentar y fortalecer una Cultura de Inocuidad positiva, donde el compromiso, la comunicación y la responsabilidad sean compartidos por todo el personal para asegurar que la inocuidad sea una prioridad permanente.
6. Reducción de Pérdidas y Desperdicios: Asegurar la consideración y aplicación de medidas para la reducción efectiva de la pérdida y desperdicios de alimentos a lo largo de las operaciones.
7. Comunicación y Disponibilidad: Asegurar que esta política sea comunicada, se entienda en todos los niveles de la organización y esté disponible para las partes interesadas pertinentes.
8. Garantizar la autenticidad y legalidad de los productos, según lo declarado en su etiquetado durante todas las etapas productivas de la materia prima.

ANDRES FARIAS P.