

Pautas Generales

En la Planta de Empaque de Frutas de Ledesma S.A.A.I. procesamos y empacamos frutas cítricas frescas, proveyendo tratamientos y acondicionamientos tales que permitan cumplir con los requisitos aplicables de inocuidad de los alimentos, legales, reglamentarios y los requerimientos acordados con nuestros clientes.

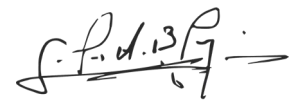
La Dirección de Negocio establece y evalúa objetivos para la mejora continua de los procesos con el objeto de:

- Desarrollar competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y proveer los recursos necesarios para lograr el aseguramiento de las mismas.
- Mantener mecanismos de comunicación eficaces entre las partes interesadas internas y externas pertinentes.
- Adoptar en cada una de las operaciones los principios de Buenas Prácticas Agrícolas bajo protocolo GLOBALG.A.P., Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y aplicar un Sistema de Control de Peligros que nos permita identificar riesgos específicos e implementar medidas preventivas con el fin de garantizar la inocuidad.

Para ello hemos adoptado un sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, basado en la norma ISO 22000 cuya mejora continua es un compromiso de la Dirección de Negocios de Frutas y Jugos de Ledesma S.A.A.I.

La difusión de la política a todo el negocio y a sus partes interesadas es fundamental para contar con el compromiso de su cumplimiento y se encuentra disponible a través de los canales de comunicación implantados.

Version 03



Carlos H. Blaquier
Presidente