

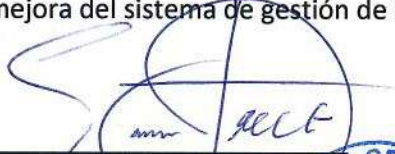


POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOVATERRA, S. A. es una industria agroalimentaria dedicada al sacrificio y procesamiento de productos cárnicos bovinos que cumplan los estándares de calidad e inocuidad. En NOVATERRA, S. A., líderes de procesos y colaboradores en conjunto con la alta dirección, estamos comprometidos a cumplir los requisitos legales y reglamentarios aplicables a nuestra organización, así como las medidas sanitarias ya establecidas en cada proceso. Todo esto manteniendo una comunicación interna y externa con todas las partes interesadas, buscando siempre la mejora continua de nuestro Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, certificado bajo el esquema **FSSC 22000**.

Los Objetivos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos:

1. Asegurar la disponibilidad de recursos económicos y sociales del entorno para garantizar la inocuidad de los productos.
2. Asegurar, mediante la capacitación y la motivación, que los colaboradores adquieran la competencia necesaria para hacer cumplir las normas y procedimientos en temas de inocuidad.
3. Cumplir con las regulaciones establecidas por las autoridades competentes basadas en el aseguramiento de la calidad, inocuidad de los alimentos.
4. Promover un enfoque continuo hacia la mejora del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.


Edgar Mauricio Ortega Mata
Gerente de país
Novaterra, S.A.

