

POLITICA DE INOCUIDAD

En Casarone Agroindustrial SA nos comprometemos a producir, procesar y comercializar arroz en sus distintas presentaciones, garantizando la inocuidad, calidad y legalidad de nuestros procesos y productos, cumpliendo con los requisitos de nuestros clientes, la normativa legal y reglamentaria aplicable, así como con los requisitos de los sistemas de gestión orientados a garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos.

Reconocemos que la inocuidad alimentaria es una responsabilidad fundamental y un pilar esencial para la sostenibilidad y reputación de nuestra organización. Por ello, asumimos el compromiso de:

- Implementar, mantener y mejorar continuamente un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en los requisitos de FSSC 22000, ISO 22000 y los programas de prerrequisitos aplicables.
- Identificar, evaluar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria en todas las etapas de nuestros procesos productivos, desde la recepción de insumos, materias primas y hasta la entrega del producto final.
- Promover una cultura de inocuidad alimentaria en todos los niveles de la organización, fomentando la participación, la responsabilidad y la toma de conciencia de todo el personal.
- Asegurar la capacitación continua y el desarrollo de competencias de nuestros colaboradores en materia de inocuidad alimentaria, calidad e higiene.
- Mantener una comunicación eficaz, interna y externa, con proveedores, clientes, autoridades regulatorias y demás partes interesadas relevantes.
- Proteger la integridad de nuestros productos mediante controles de defensa alimentaria (Food Defense), prevención del fraude alimentario (Food Fraud) y gestión de emergencias.
- Establecer objetivos medibles de inocuidad alimentaria y revisar periódicamente su cumplimiento para impulsar la mejora continua.

Elaborado por: Equipo SGIA
Fecha: 15/05/2026

Revisado por: Gerente Industrial y Jefe RRHH
Fecha: 22/5/2026

Aprobado por: Gerente General
Fecha: 15/06/2026