



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

“Ser una empresa que genera **CONFIANZA”**

Plastimec S.A. asume la **inocuidad de los alimentos** como un compromiso estratégico y una responsabilidad fundamental dentro de la **cadena alimentaria**, en su rol de **fabricante de envases plásticos destinados al contacto con alimentos y a la protección de los productos alimenticios durante su elaboración, envasado, almacenamiento y distribución.**

La organización se dedica al **diseño y desarrollo, manufactura, comercialización y asistencia técnica de envases y piezas plásticas**, fabricados mediante procesos de **extrusión-soplado, inyección-estirado-soplado, extrusión-compresión, inyección-soplado e inyección**, operando en un entorno regulado donde la **prevención de la contaminación, la trazabilidad y la conformidad con los requisitos de inocuidad** son esenciales.

En este contexto Plastimec S.A. establecen los siguientes **compromisos en materia de inocuidad de los alimentos**:

- **Suministrar envases plásticos inocuos y seguros**, que cumplan con los requisitos especificados por los clientes, los requisitos legales y reglamentarios aplicables, y otros requisitos de inocuidad asumidos por la organización, asegurando su aptitud para el uso previsto en la cadena alimentaria.
- **Implementar, mantener y mejorar continuamente un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (FSMS)** conforme a los requisitos de **FSSC 22000**, basado en los principios del análisis de peligros y en un enfoque preventivo.
- **Identificar, evaluar y controlar los peligros que puedan afectar la inocuidad**, asociados a las materias primas, procesos productivos, equipos, instalaciones, personas y servicios externos, aplicando controles adecuados para prevenir la contaminación, el uso indebido o el deterioro de los envases.
- **Asegurar la implementación y el mantenimiento de los Programas de Prerrequisitos (PRP)** y de los controles operativos necesarios, de acuerdo con la naturaleza de las actividades y los riesgos identificados, garantizando condiciones higiénicas adecuadas en todas las etapas del proceso.
- **Gestionar de manera planificada los cambios** en procesos, materiales, proveedores, instalaciones y condiciones operativas que puedan impactar la inocuidad, evaluando previamente los riesgos y manteniendo la eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad.
- **Establecer y mantener canales eficaces de comunicación interna y externa**, que aseguren el intercambio oportuno de información relevante sobre riesgos, desviaciones, incidentes y cambios que puedan afectar la inocuidad de los envases suministrados.



- **Desarrollar la competencia, toma de conciencia y cultura de inocuidad del personal**, promoviendo la participación y la responsabilidad individual en el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión de la Inocuidad.
- **Proporcionar un marco de referencia para el establecimiento, seguimiento y revisión de los objetivos de inocuidad**, orientados a la mejora continua del desempeño del sistema y a la confianza de los clientes y demás partes interesadas.

La **Alta Dirección de Plastimec S.A.** demuestra su **liderazgo y compromiso activo** con la inocuidad de los alimentos, integrando sus principios en la toma de decisiones estratégicas y operativas, y proporcionando los recursos necesarios para la implementación, mantenimiento y mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Esta Política es comunicada, comprendida, aplicada y mantenida en todos los niveles de la organización y se encuentra disponible para las partes interesadas pertinentes.

Doc.: **Pino**

Edición: 6 – Fecha: 21-02-26

Jorge Astoul
Presidente-CEO