

## Política de Inocuidad Alimentaria

Ricardo Molina es una empresa familiar dedicada a la comercialización, almacenamiento y distribución de productos químicos e ingredientes naturales para la industria alimentaria.

La empresa considera una prioridad en su gestión el proporcionar productos y servicios de calidad a sus clientes, así como garantizar la inocuidad y seguridad de sus productos, con el objetivo de participar en la cadena de valor de la seguridad alimentaria.


Por esta razón, consciente de que proporciona un servicio de vital importancia en la puesta en el mercado de productos seguros para nuestros clientes, apuesta por un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria de acuerdo con los requisitos legales y reglamentarios establecidos en el marco de su actividad.

Al implantar este Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, Ricardo Molina se compromete a:

- Satisfacer plenamente a nuestros clientes, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
- Promover la mejora continua de la eficiencia del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria y de los procesos, asegurando la permanente adecuación de la realidad operativa de la empresa y la garantía de productos inocuos.
- Garantizar la inocuidad alimentaria de los productos que distribuimos contribuyendo a consolidar la confianza del cliente hacia nuestros productos y servicios.
- Ser conscientes de la importancia de comprar productos seguros para nuestros clientes y transmitirlo a todas las áreas implicadas en el proceso de compras.
- Definir los criterios y pautas de actuación con proveedores y clientes orientados a garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos.
- Formar y sensibilizar a los trabajadores de la empresa para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en los procesos que supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.
- Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos adquiridos en esta declaración.
- Poner a prueba el sistema de trazabilidad al menos una vez al año o cada vez que haya cambios en el protocolo, con el fin de comprobar su eficacia.
- Cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios, y los requisitos acordados con nuestros clientes relacionados con la inocuidad alimentaria.

La presente Política de Inocuidad Alimentaria es comunicada y entendida por todo el personal de la empresa y revisada periódicamente por la dirección para su continua adecuación. Además, estará a disposición del público en general.

DocuSigned by:



221A11FBBD744C6...

Remedios Marcos  
Directora General de Ricardo Molina

Barcelona, 3 de junio de 2022