

POLÍTICA D'INNOCUÏTAT DELS ALIMENTS

INDERACH, SL és una empresa dedicada a la **producció, envasament, emmagatzematge i distribució de llegums, arròs i quinoa, així com de plats preparats a base de llegums, arròs, quinoa i verdures, refrigerats i congelats, envasats en safates de plàstic termoformades i bosses de plàstic termosegellades.**

L'empresa té implantat un **Sistema de Gestió de la Innocuïtat dels Aliments basat en l'esquema de certificació FSSC 22000**, per assegurar la seguretat alimentària dels seus productes i processos i protegir els consumidors.

La Direcció d' **INDERACH, SL** concep el sistema de gestió com una eina per **gestionar de forma sistemàtica els processos, els productes, els riscos per a la innocuïtat, el compliment dels requisits legals i altres requisits aplicables**, així com per impulsar la **millora contínua de l'eficàcia del sistema**.

Així mateix, la Direcció reconeix que **el canvi climàtic** constitueix un factor del context extern que pot influir en la seguretat alimentària, afectant la disponibilitat, qualitat i innocuïtat de les matèries primeres, la cadena de subministrament, les condicions ambientals de producció, emmagatzematge i transport, i l'aparició de **riscos emergents** per a la innocuïtat dels aliments.

En aquest sentit, el Sistema de Gestió de la Innocuïtat dels Aliments d' **INDERACH, SL** es fonamenta en els compromisos següents:

- **Complir amb la legislació i reglamentació aplicable**, així com altres requisits acordats amb els nostres clients i que l'organització subscriu.
- **Garantir el màxim nivell d'innocuïtat dels productes**, des de la recepció de matèries primeres fins a la distribució al client final.
- **Identificar, avaluar i controlar els perills i riscos per a la innocuïtat dels aliments**, incloent-hi aquells **riscos emergents derivats del canvi climàtic**, assegurant la **continuitat del negoci i la seguretat del subministrament**.
- **Establir, revisar i actualitzar periòdicament objectius i metes**, coherents amb els compromisos assumits i orientats a la millora contínua del sistema.
- **Mantenir les instal·lacions i equips en condicions higiènico-sanitàries adequades**, considerant possibles variacions de les condicions ambientals que puguin afectar la innocuïtat dels aliments.
- **Formar, sensibilitzar i capacitar el personal** per al correcte desenvolupament de les seves activitats, especialment en la manipulació d'aliments, promovent les **Bones Pràctiques d'Higiene** i una sòlida **Cultura de Qualitat i Seguretat Alimentària**.
- **Fomentar una comunicació interna i externa eficaç**, com a element clau del Sistema de Gestió, especialment pel que fa a la innocuïtat dels aliments i la gestió de riscos a la cadena alimentària.
- **Promoure i reforçar la Cultura de Qualitat i Seguretat Alimentària**, entesa com el conjunt de valors, actituds i comportaments compartits per tota l'organització en relació amb la innocuïtat dels aliments.
- Comprometre's amb la correcta gestió dels **excedents alimentaris**, contribuint a la reducció del malbaratament alimentari i fomentant pràctiques responsables i sostenibles.

El compromís, la implicació i la motivació de tot el personal d' **INDERACH, SL** són essencials per complir aquesta Política. Per això, la Direcció garanteix la **disponibilitat dels recursos necessaris**, així com una **sistemàtica per a la identificació de necessitats de formació i la seva planificació**.

Aquesta Política serà **revisada periòdicament** per assegurar-ne l'adequació al context intern i extern de l'organització, a l'evolució dels requisits legals i normatius, i als **impactes derivats del canvi climàtic**, reforçant el principi de **millora contínua** com a element clau per mantenir la confiança de clients, autoritats i consumidors.

INDERACH, SL
CIF: B-59970418
C/ Narcís Monturiol, Nau 4, Parc 15-21
Pol. Ind. Els Plans d'Arau
08787 La Pobla de Claramunt (Barcelona)

Mireia Torres
Directora d' **INDERACH, SL**

La Pobla de Claramunt, 21 d'octubre de 2025