

	Política de Bioseguridad	Cód.	C&GPB01
		Versión	02
	PRIMUS GFS-v 3.2	Actualizado	10-2024
	SISTEMA ADMINISTRATIVO	Revisado	06-02-2025

La empresa Frigorífico COOL AND GO LTDA. dedicadas a los **servicios de proceso de empaque de arándanos frescos y de frigorífico para diferentes alimentos** adquiriendo el compromiso de llevar a cabo una Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria como un pilar con la mejora continua y para poder aplicarla, define los siguientes Objetivos Generales:

1. Cumplir con los requisitos establecidos en los sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria PRIMUS GFS, NOP, Nch20089 y HACCP, así como los requisitos establecidos por los protocolos de nuestros clientes.
2. Evaluar la mejora alcanzada y la eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
3. Compromiso de la Gerencia de la empresa con las normas y medidas para proteger la salud y bienestar del personal, salud del consumidor y cuidado del medio ambiente.

Con el fin de:

1. Asegurar la calidad, legalidad y seguridad de nuestros productos, asumiendo la responsabilidad de éstos frente a los consumidores.
2. Cumplir y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros Clientes, a través del cumplimiento de los requisitos reglamentarios y legales en los aspectos de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Fiel a estos objetivos, la Dirección asume la responsabilidad de crear, implementar y mantener en todos los niveles de la empresa, un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Octubre 2024, Lampa, Región Metropolitana

GONZALO RUIZ TAGLE
GERENTE GENERAL FRIGORIFICO GOOL AND GO LIMITDA