

	Política de Seguridad Alimentaria	Código: D-SA-01 Versión: 01 Actualizado 10-06-2024
		Revisado 06-02-2025

Frigorífico Cool and Go se compromete a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos refrigerados y congelados mediante el cumplimiento estricto de todas las leyes y regulaciones relativas a la seguridad alimentaria, tanto nacional como internacional implementando y manteniendo un sistema de HACCP y controles preventivos. Aseguramos mediante esto que todos los productos cumplan con los estándares de calidad, implementando controles en cada etapa del proceso. Proveemos formación continua en seguridad alimentaria, fomentando una cultura de seguridad entre los empleados. Seleccionamos proveedores que cumplan con nuestros estándares y realizamos auditorías regulares. Establecemos un plan de gestión de crisis para responder rápidamente a incidentes, documentando y analizando todos los casos. Implementamos un sistema de trazabilidad para rastrear productos, manteniendo registros detallados de estos. Garantizamos la ciberseguridad protegiendo la información sensible con sistemas de control informático. Junto con lo mismo se controla el acceso de personal ajeno a las áreas críticas y además de incorporar procedimientos específicos para contrataciones y desvinculaciones. Se revisa y actualiza esta política de manera anual, fomentando la mejora continua mediante auditorías internas y revisiones periódicas. Todos los empleados y directivos se comprometen a cumplir con esta política para asegurar la máxima seguridad y calidad de los productos.

Gonzalo Ruiz Tagle

Gerente General Frigorífico Cool & Go Ltda.

Santiago, 2025