

Anexo IV:

PLAN DE CULTURA ALIMENTARIA

«Nuestra cultura es sentirnos orgullosos de trabajar para producir alimentos seguros y de calidad. La seguridad alimentaria es nuestra principal prioridad.»

Para ello, **ESTANCIA PIEDRA** cuenta con:

Misión de liderazgo: La Dirección se compromete a conseguir alimentos seguros como máxima prioridad. Asigna los recursos necesarios, incluyendo financieros, humanos y técnicos para asegurar la inocuidad alimentaria.

Comunicación efectiva: Entre todos realizamos una comunicación efectiva, tanto interna como externa, generando un ambiente de apoyo entre todos los compañeros para sentirse seguros en el trabajo realizado día a día. Comunicamos los errores cometidos y colaboramos en la resolución de los problemas.

Misión participativa: Bodegueros, operarios, personal de mantenimiento, administración, calidad y comercial, todos contribuyen y entienden que son responsables de la elaboración y puesta en el mercado de alimentos seguros. También comprendemos que somos responsables del mantenimiento, orden y limpieza necesarios en el trabajo.

Formación: ESTANCIA PIEDRA se asegura que tanto trabajadores como empresas externas conocen los riesgos asociados a sus trabajos y actúan en consecuencia. Esta formación es la base en la que se asienta la cultura organizativa de la empresa.

Concienciación de peligros y riesgos: Todos los trabajadores de la organización conocen los peligros y riesgos asociados a los procedimientos, prácticas y comportamientos de sus puestos de trabajo y son informados de las bases científicas, técnicas y de la normativa a su disposición para evitarlos; así como de las medidas de su aplicación.

Mejora continua: Trabajamos y revisamos la producción de forma diaria, para controlar lo que sucede, prevenir problemas y tomar decisiones de mejora hacia el futuro.