

## POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

**SABORES DE SOL BY MAYBELL S.A.C.** declara su compromiso con la inocuidad de los alimentos y establece esta Política como marco para garantizar que todos los productos elaborados, manipulados, almacenados, transportados o distribuidos sean seguros para el consumo humano, cumplan con los requisitos de nuestros clientes, con la legislación aplicable y con los estándares internacionales. **SABORES DE SOL BY MAYBELL S.A.C.** se compromete a lo siguiente:

- 1. Cumplimiento de requisitos legales, reglamentarios y normativos:** Garantizamos el estricto cumplimiento de todas las normas nacionales e internacionales aplicables a la inocuidad alimentaria, requisitos de clientes, reglamentaciones sanitarias y los lineamientos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- 2. Enfoque preventivo basado en BPM, PGH y HACCP:** Adoptamos un enfoque preventivo que garantice la inocuidad mediante la aplicación sistemática de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Programas Generales de Higiene (PGH) y el sistema HACCP, asegurando condiciones higiénicas adecuadas, el control de peligros y la implementación de medidas que prevengan la contaminación de los productos en todas las etapas del proceso.
- 3. Desarrollo de competencias y sensibilización del personal:** La organización asegura la capacitación continua del personal en temas de inocuidad, higiene, BPM, PGH, HACCP y procedimientos operativos, garantizando que todos comprendan sus responsabilidades y contribuyan activamente a la prevención de riesgos.
- 4. Comunicación transparente y eficaz:** Mantenemos canales de comunicación internos y externos para informar sobre requisitos de inocuidad, peligros, controles, emergencias alimentarias y responsabilidades, asegurando la coordinación con proveedores, clientes, autoridades sanitarias y demás partes interesadas.
- 5. Cultura de inocuidad y responsabilidad compartida:** Promovemos una cultura basada en disciplina, ética, orden, limpieza, responsabilidad individual y compromiso colectivo para asegurar el cumplimiento de la política y los controles establecidos.
- 6. Mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA):** Nos comprometemos a revisar periódicamente el desempeño del SGIA, analizar no conformidades, acciones correctivas, auditorías, verificaciones y planes HACCP, promoviendo la mejora continua y la eficacia del sistema.
- 7. Recursos y liderazgo:** La Alta Dirección garantiza los recursos necesarios (humanos, tecnológicos, financieros y de infraestructura) para mantener un sistema sólido, confiable y alineado con los objetivos estratégicos de la organización.

Esta política es comunicada, entendida, aplicada y mantenida por todo el personal, y está disponible para las partes interesadas pertinentes.



**Sabores MAYBELL SAC**  
Mag. Ing. Adrian Narciso Flaminio Mayanga Bellodas  
Gerente General

**GERENTE GENERAL**