

Lavado y Engrase Madrid S.L., como empresa dedicada al lavado y vaporizado de cisternas alimentarias, a través de su Alta Dirección establece su política de seguridad alimentaria fundamentalmente en:

La ejecución de los servicios de lavado de cisternas para el transporte de productos alimentarios, contando con todos los controles necesarios, basando el sistema APPCC el método necesario para el aseguramiento de la Calidad, Legalidad, y Seguridad del servicio y de los productos alimentarios que deban ser transportados posteriormente.

Además, **Lavado y Engrase Madrid S.L.**, se responsabiliza de prevenir la contaminación intencionada de los productos que comercializa, a través de la concienciación y formación de sus empleados en aras de disponer un producto más seguro, promoviendo y aplicando los conceptos de defensa de alimentos en todo el proceso e instalaciones.

Todo el personal de la empresa, antes de iniciar su actividad laboral, debe conocer las normas y procedimientos establecidos, asegurándose capaces de asumir la responsabilidad que les sea asignada por el responsable de su departamento.

La calidad y seguridad del servicio y la ética en el trabajo permanecen como una prioridad en todo momento, bajo el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes, orientando el trabajo a la satisfacción de las necesidades y especificaciones de éstos.

Respeto a la salud y bienestar de los trabajadores evitando el uso de productos químicos tóxicos no autorizados o no específicos, proporcionando la ropa de trabajo y equipos individuales de protección (EPI's) adecuados a cada puesto de trabajo, y asignando a los operarios los trabajos adecuados a su formación, aptitudes y estado biológico.

Se recogerán los principios de esta política a través de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, documentado e implantado, basado en el estándar EFTCO Food de marzo de 2023, en su versión vigente, y apoyado en los principios del Codex Alimentarius, en las Buenas Prácticas Operativas (GOP), y en la guía ATCN, para la elaboración de un Sistema APPCC y de autocontrol a través de planes de prerrequisitos operativos para disponer controlados todos los peligros alimentarios que pudieran presentarse en el proceso de Lavado y Vaporizado de Cisternas Alimentarias, y garantizar la inocuidad del impacto del servicio a los productos alimentarios que deban ser transportados, garantizando que todos los productos de limpieza innecesarios y desechos residuales son eliminados después de cada limpieza a fin de evitar la contaminación cruzada y cumpliendo con los requisitos de higiene del proceso de limpieza