

## Pautas Generales

En la Planta de empaque de frutas de Ledesma S.A.A.I. procesamos y empacamos frutas cítricas frescas, proveyendo tratamientos y acondicionamientos tales que permitan cumplir con los requisitos aplicables de inocuidad de los alimentos, legales, reglamentarios y los requerimientos acordados con nuestros clientes.

La Dirección de Negocio establece y evalúa objetivos para la mejora continua de los procesos a fin de:

- Desarrollar competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y proveer los recursos necesarios para lograr el aseguramiento de las mismas.
- Mantener mecanismos de comunicación eficaces entre las partes interesadas internas y externas pertinentes.
- Adoptar en cada una de las operaciones los principios de Buenas Prácticas Agrícolas bajo protocolo GLOBALG.A.P., Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y aplicar un Sistema de Control de Peligros que nos permita identificar riesgos específicos e implementar medidas preventivas con el fin de garantizar la inocuidad.

La difusión de la política a todo el negocio y a sus partes interesadas es fundamental para contar con el compromiso de su cumplimiento y se encuentra disponible a través de los canales de comunicación implantados.

Versión 04



Alejandro Blaquier  
**Presidente**