	Política de Calidad Alimentaria	Código: LAM-GC-P-01
		Revisión: 00
División Lambert		

La política de seguridad alimentaria de COMPAÑÍA MINERA SAN GERONIMO tiene como objetivo establecer un marco sólido para garantizar la inocuidad del sulfato de cobre "COPPERFULL" para ser utilizados en la alimentación animal, protegiendo la salud de los animales y la calidad en la cadena alimentaria, asignando los recursos necesarios para cumplir con las expectativas de nuestros clientes y respetando las normativas aplicables.

Principios y Directrices:


Cumplimiento Normativo: Todos los aditivos de alimentación animal deben cumplir con las regulaciones nacionales y estándares gubernamentales aplicables, entre ellos nuestra legislación contempla: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96 del MINISTERIO DE SALUD DE CHILE (MINSAL) Y RESOLUCIÓN 2487 del SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG).

CMSG tiene el compromiso de cumplir con las auditorías realizadas por el SAG organismo oficial del estado de CHILE perteneciente al ministerio de agricultura quien mediante resolución N°379/2018 asigna un número oficial de registro CO/01/01/N para establecimientos productores de alimentos para animales. Así como con las auditorías realizadas por entidades privadas como la asociación de productores de cerdo (ASPROCER) quien certifica nuestro producto como libre de dioxinas y furanos. Además del cumplimiento de las normas aplicables a cada país de destino de nuestro producto.

Evaluación de Riesgos: Antes de aprobar el producto, se realizará una evaluación de su inocuidad, considerando los riesgos químicos y físicos mediante controles de laboratorio químico certificado según estándar ISO 9001 2015.

Uso Responsable: El producto solo pueden utilizarse en alimentos para porcinos, aves, salmónidos y mascotas según documento "Antecedentes generales de fábricas o elaboradoras de aditivos para alimentos de uso animal" del SAG.

Control de producción y seguimiento: Se implementa programas de control buenas prácticas de manufactura (BPM o GMP) estas contemplan los procedimientos necesarios para asegurar la producción de alimentos inocuos.

 División Lambert	Política de Calidad Alimentaria	Código: LAM-GC-P-01
		Revisión: 00

Control de materias primas: La materia prima utilizada en nuestros procesos es de origen exclusivamente mineral, proveniente de minas de la región de Coquimbo de nuestro país.


Almacenamiento del producto: Nuestro producto es almacenado bajo la normativa vigente en Resolución excenta N° 6157/2020 "que establece requisitos para el funcionamiento de bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos para animales".

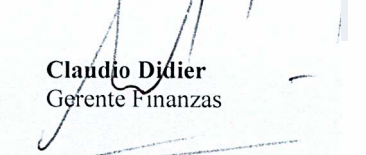
Información y Etiquetado: Nuestro producto es etiquetado según la legislación vigente establecida por el SAG, en Art 24 del decreto N°4 y de la establecida por el país de destino del producto.

Capacitación y Concientización: Dentro de las actividades de capacitación se contempla al menos una capacitación anual al personal en temas relativos a inocuidad alimentaria, trazabilidad, manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura entre otras.

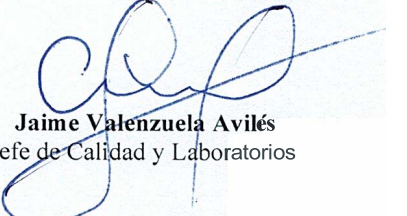
Colaboración y Comunicación: Se fomentará la colaboración entre las autoridades reguladoras, la industria y otras partes interesadas para garantizar la seguridad de los aditivos y la transparencia en la comunicación.

Actualización Continua: La política se revisará y actualizará regularmente para reflejar avances científicos, cambios en la normativa y la evolución de las prácticas de seguridad alimentaria.


Patricio Rendic Lazo
 Director ejecutivo


Claudio Didier
 Gerente Finanzas


Yerko Rendic Vladislavic
 Director ejecutivo


Jaime Valenzuela Avilés
 jefe de Calidad y Laboratorios

Copia No Controlada	Procedimiento: Política de seguridad alimentaria	Pág.: 2 de 2	Versión: 0
Generó: jefe Calidad y Lab	Revisó: jefe de Calidad y Lab	Aprobó: Directorio CMSG	