

# AENOR

## Certificado del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria



**SA-0004/2021**

AENOR certifica que la organización

### **CTC EXTERNALIZACIÓN, S.L.U**

dispone de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria conforme con la Norma UNE-EN ISO 22000:2018

para las actividades: Almacenamiento, preparación de pedidos y expedición de productos alimentarios envasados a temperatura ambiente.

que se realizan en: C/ SAN MARTÍ 52-56. 08207 - MARTORELLES (BARCELONA)

Fecha de primera emisión: 2021-02-15  
Fecha de expiración: 2024-02-15

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rafael García Meiro'.

Rafael GARCÍA MEIRO  
Director General

---

**Objeto:** Inocuidad alimentaria

---

**Código:** POL-CTC/03\_2020

---

**Fecha emisión:** 25/03/2020

---

**Emisor:** UC Organización y Sistemas

---

**Actualización:** 06/11/2020

---

CTC Externalización, centra su actividad en el almacenaje y distribución de productos alimenticios sin condiciones específicas de temperatura de refrigeración o congelación.

La Alta Dirección de CTC, declara la necesidad de mantener y mejorar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, basando sus principios y objetivos generales en los compromisos expuestos a continuación:

- La plena satisfacción de las necesidades de sus clientes, cumpliendo tanto sus especificaciones como las disposiciones legales o reglamentarias que puedan ser aplicables para mantener la inocuidad de los alimentos.
- Mejorar de forma continua las actividades realizadas por la empresa y el Sistema de Gestión.
- Involucrar la estructura global de la Empresa en la mejora de sus procesos, incluyendo la de sus proveedores, lo que permitirá mayor eficacia y competitividad, mejorando su posicionamiento en el mercado.
- Garantizar la inocuidad alimentaria de los productos alimenticios tanto en la recepción como en su posterior almacenaje y expedición con la implantación de un correcto sistema de autocontrol APPCC basado en los principios de la legislación vigente, evidenciado mediante un adecuado sistema de registros y documentos.
- Proteger a los productos contra contaminaciones intencionadas.
- Potenciar una formación, sensibilización y concienciación adecuadas de todos los niveles de la organización, para concienciar de la importancia del resultado de nuestro trabajo y comportamiento personal para mantener la inocuidad alimentaria.
- Reconocer, identificar y cumplir los requisitos legales aplicables, los reglamentarios y cualquier otro requisito que pudiera ser aplicable o suscrito por la organización relativa a la inocuidad de los alimentos.

La presente Política de Inocuidad de los Alimentos debe ser comunicada y es asumida por toda la organización. Está a disposición de todas las partes interesadas y debe ser cumplida por todos los participantes en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.



Miguel Mena Casanova  
Director General Organización y Sistemas