

En 2022 **TRITURADOS SAN ANTONIO, S.L.** da un paso más hacia la Seguridad Alimentaria e inicia el camino de la certificación bajo el estándar internacional **GMP+ FSA (Good Manufacturing Practice)**.

GMP+ es un sistema de certificación que integra los requisitos de gestión de calidad, seguridad alimentaria, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y otros elementos que se rigen conforme a la normativa vigente en el sector de la alimentación animal.

Se definen, no sólo las condiciones relativas a las instalaciones de la producción de piensos, sino también su almacenamiento, transporte, etc. para que su seguridad y sostenibilidad estén garantizadas.

En **TRITURADOS SAN ANTONIO, S.L.** somos un eslabón de la cadena alimentaria ya que nuestro producto puede ser destinado para la alimentación animal y, como tal, tenemos la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Se han adoptado los controles requeridos para el adecuado suministro de carbonato de calcio: estableciendo controles en todas las etapas sensibles de la cadena de producción, basados en el análisis de riesgos, los autocontroles y la implantación de un sistema de trazabilidad, confirmando mediante evidencia objetiva que se han cumplido los requisitos previamente establecidos y validando a posteriori su cumplimiento.

En **TRITURADOS SAN ANTONIO, S.L.** nos comprometemos a:

- Satisfacer los requisitos de seguridad de los piensos, los requisitos legales aplicables y los requisitos de los clientes relacionados con la seguridad de los piensos.
- Abordar las comunicaciones internas y externas necesarias.
- Facilitar a nuestro personal, la adquisición de las competencias relacionadas con la seguridad alimentaria.
- La mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Trabajar de acuerdo a los requisitos de GMP+ y de nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.