



POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TRANSCEREALES CRUZ, S.L., organización destacada en la Península Ibérica y Francia, dentro del sector de la selección, conservación, comercialización y distribución de cereales y comercialización y distribución de fertilizantes, semillas y otras materias primas para la alimentación animal, enfoca el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria como una manera para organizar su vida empresarial, fundamentándolo tanto en su orientación hacia los clientes como hacia sus bienes y servicios, y basado en la **mejora continua** de la eficacia de la gestión, la prestación de servicio y la seguridad de nuestros productos.

Por ello, la Dirección de **TRANSCEREALES CRUZ, S.L.** asume la seguridad alimentaria como eje estratégico de la actividad empresarial, garantizando que todos los cereales destinados al consumo humano cumplen los requisitos legales, reglamentarios y normativos aplicables en España y la Unión Europea, así como las expectativas de nuestros clientes en materia de calidad, inocuidad y trazabilidad, y fundamenta el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en:

- 1. Objetivos
 - Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria (Ley 17/2011, Reglamentos (CE) 178/2002, 853/2004, 853/2004, y demás normativa de aplicación).
 - Garantizar la inocuidad de los cereales en todas las etapas: selección, almacenamiento, conservación, transporte y distribución.
 - Mantener un sistema de autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y en prerrequisitos de higiene.
 - Asegurar la trazabilidad completa de los productos desde la recepción hasta la entrega al cliente.
 - Fomentar la formación continua del personal en buenas prácticas de manipulación, higiene y seguridad alimentaria.
 - Prevenir la contaminación física, química y biológica de los productos.
 - Promover la mejora continua de nuestros procesos, sistemas de control y comunicación con proveedores y clientes.
- 2. Principios de actuación
 - Selección y control de proveedores: trabajar únicamente con proveedores aprobados que garanticen la calidad e inocuidad de la materia prima.
 - Almacenamiento y conservación: mantener condiciones adecuadas de higiene, humedad y temperatura para evitar la proliferación de plagas, micotoxinas o contaminaciones cruzadas.
 - Trazabilidad: establecer registros documentados que permitan identificar el origen y destino de cada lote de cereal.
 - Autocontrol: aplicar planes de prerrequisitos (limpieza, desinfección, control de plagas, mantenimiento de instalaciones y equipos, control de agua y residuos) y APPCC.
 - Cumplimiento normativo: asegurar el respeto a la legislación española y comunitaria en seguridad alimentaria, etiquetado, comercialización y distribución.
 - Formación y sensibilización: garantizar que todo el personal conoce y aplica esta política y los procedimientos relacionados.
 - Comunicación transparente: informar a clientes, proveedores y autoridades cuando proceda, de forma clara y responsable.

La Dirección de **TRANSCEREALES CRUZ, S.L.** es responsable de establecer, implantar y revisar periódicamente esta Política, asignando los recursos necesarios para su cumplimiento.

Todo el personal de la empresa es responsable de cumplir las normas, procedimientos y buenas prácticas derivadas de esta Política.

Esta política será revisada anualmente, o siempre que se produzcan cambios relevantes en la legislación, en los procesos internos o en las expectativas de clientes y consumidores.

En La Fuente de San Esteban a 17 de abril de 2026

La dirección de **TRANSCEREALES CRUZ, S.L.**,



POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha: 17/04/2026
Código: Asociado a MC
Revisión: 01