

Política Integrada de Calidad e Inocuidad Alimentaria RTD S.A.S

En RTD S.A.S. nos comprometemos a fabricar, comercializar y distribuir bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas inocuas, legales, seguras y de calidad, de acuerdo con el propósito, contexto y dirección estratégica de la organización, cumpliendo los requisitos legales, reglamentarios, Y del cliente.

Gestionamos los riesgos para la inocuidad de los alimentos mediante la aplicación sistemática del análisis de peligros, el plan HACCP, los programas prerrequisito, los controles operacionales, la trazabilidad y la correcta liberación del producto, asegurando la prevención de la contaminación física, química, microbiológica y por alérgenos, así como la protección del consumidor.

Aseguramos condiciones higiénico-sanitarias adecuadas a través de la gestión del personal, la competencia y toma de conciencia, la higiene, la limpieza y desinfección, el control de plagas, la gestión de residuos, el mantenimiento, la metrología, el control de material extraño, la infraestructura, el ambiente de trabajo y los servicios industriales, contribuyendo a la estabilidad del proceso y a la inocuidad del producto.

Establecemos y mantenemos procesos eficaces de comunicación interna y externa relacionados con la inocuidad de los alimentos, que garantizan que la información relevante sea comunicada oportunamente, comprendida y aplicada en todos los niveles de la organización, así como disponible para las partes interesadas pertinentes, cuando aplique.

La Alta Dirección impulsa la mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SAIA) mediante el establecimiento y seguimiento de objetivos e indicadores, la gestión de no conformidades y acciones correctivas, las auditorías internas, la gestión del cambio, la prevención del fraude alimentario, la revisión por la dirección y el fortalecimiento permanente de la cultura de inocuidad.



Juan Jose de la Ossa Villegas
Gerente General