



Política de inocuidad alimentaria

CÓDIGO
ME_IA_PO_002.03

INDUSTRIA APICOLA MIELES DEL ECUADOR, AIMELTDA CIA.LTDA. B.I.C., es una empresa que produce y comercializa miel homogenizada 100 % natural, obtenidos bajo altos estándares de calidad.

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos los empleados que tengan relación directa e indirecta con las materias primas, envases, producción, almacenamiento y despacho de los productos, con un alto compromiso con la mejora continua del Sistema de Gestión.

El ambiente de trabajo y el autocuidado deberán asegurar la prevención de accidentes, enfermedades profesionales.

Adopta una gestión medioambiental preventiva, busca minimizar los impactos negativos de su actividad productiva en el entorno, reduciendo así la contaminación ambiental y disminuyendo los riesgos que conlleva el manejo de residuos.

Los siguientes principios son la base de nuestro compromiso:

- Elaborar productos que cumplan con los más altos estándares de inocuidad y calidad.
- Mantener la confianza del consumidor en nuestros productos a través del desarrollo e implementación de sistemas, estándares, prácticas de calidad y seguridad alimentaria.
- Fortalecer las prácticas que aseguren la inocuidad y calidad de nuestros productos el cual desarrollará aspectos técnicos y éticos, para lograr el compromiso de nuestros colaboradores, manteniendo una ética y compromiso en su trabajo diario.
- Asegurar que los productos elaborados y comercializados no causaran daño al consumidor.
- Asegurar que tanto nuestros proveedores como nuestros contratistas adopten el mismo compromiso hacia la seguridad alimentaria, la calidad y el monitoreo de los insumos e inspecciones que se aplica a las materias primas recepcionadas.
- Revisar periódicamente y mantener al día la política y los objetivos planteados relacionados con la gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria para que resulten apropiados a las actividades desarrolladas.
- Difundir en todos los niveles de nuestra estructura los objetivos, metas y programas y criterios de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Diseñar procesos que reduzcan los riesgos en cuanto a seguridad alimentaria en nuestros productos y evaluar anticipadamente, los riesgos alimentarios en todas las fases de nuestros procesos productivos.

CARLOZAMA ALMEIDA DELFIN LAUREANO
INDUSTRIA APICOLA MIELES DEL ECUADOR, AIMELTDA CIA.LTDA. B.I.C.

30 de Agosto de 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	VIGENCIA	AUTOR	CAMBIOS
1	1/08/2023	1/08/2024	Ing. Jefferson Reyes	Creación del documento
2	30/08/2024	30/08/2025	Ing. Jefferson Reyes	Actualización
VERSIÓN	ENTRA EN VIGENCIA	AUTOR	CAMBIOS	
3	30/8/2025	Ing. Jefferson Reyes	Actualización por vigencia	



Elaborado por: Ing. Jefferson Reyes
Jefe de planta Mieles del Ecuador



Revisado por: Ing. Martín Moya
Auditor interno



Aprobado por: Laureano Carozama
Gerente Mieles del Ecuador