



Argenti Lemon S.A. se compromete con la defensa de los alimentos con un control riguroso de los ítems que se indican a continuación, a efectos de brindar tranquilidad a clientes y consumidores finales de los productos industrializados que se producen.

### **Objetivo**

La presente Política de defensa de alimentos busca identificar las medidas preventivas que podrían tomar los empleados del establecimiento para reducir los riesgos de adulteraciones y manipulación malintencionada de los productos que elaboramos, así como otras acciones maliciosas en la cadena de suministro de alimentos.

### **Posibles responsables de la contaminación**

Existe un número de riesgos identificados que podrían producir la contaminación intencional de los alimentos como una forma de promover su causa. A modo de ejemplo se mencionan:

- Activistas
- Empleados enojados
- Personas socialmente dañadas
- Visitas no autorizadas
- Vecinos

Estas personas pueden entrar a las instalaciones de distintas maneras: ser contratadas como empleados nuevos o temporales, haciéndose pasar por un proveedor o contratista, entrar al campo/instalaciones de las plantas industriales cuando no haya nadie, como así también saltar los controles de acceso establecidos.

### **Controles necesarios para la defensa de los alimentos**

#### **Control de las personas**

El control de las personas que tienen acceso a las instalaciones se realiza rigurosamente. Se clasifica a la gente en dos grupos básicos:

1. Aquellos que trabajan regularmente en las plantas y tienen contacto con la fruta/ productos industriales.
2. Los visitantes (incluyendo compradores, inspectores, electricistas, albañiles, contratistas, etc.) que tienen restringido el acceso a las instalaciones.

Los jefes y supervisores de la planta, y los empleados están entrenados para notar algún comportamiento inusual y reportar tal conducta cuando sea apropiado.

El establecimiento cuenta con un reglamento para visitas (Normas de comportamiento para visitas y contratistas: DO-IND-003/2018), donde se deja indicado los comportamientos que no son permitidos dentro de las instalaciones de la empresa y en el registro respectivo (Registro de



Visitas y Contratistas: RE-POR-001/2007), queda asentado el ingreso de toda persona ajena a la misma y se aclara el objetivo de la visita. A los visitantes, se les entrega una credencial y Jefes, supervisores o personal autorizado acompañan al visitante durante la misma.

Las personas que trabajan regularmente portan una credencial con los sectores permitidos para que circulen.

Se cuenta con personal de vigilancia las 24 horas del día.

#### **Perímetro y accesos a la planta**

Cada año, antes del inicio de campaña se realiza un control del estado de la tela perimetral y accesos, definidos de acuerdo al procedimiento de mantenimiento preventivo (PR-IMAN-001/2018).

Se cuenta con vigilancia las 24 hs del día.

#### **Acceso a Depósitos**

Los depósitos (generales, químicos, agroquímicos, insumos, mantenimiento y limpieza) tienen acceso restringido al personal. Los alrededores de las instalaciones se mantienen limpios y ordenados para evitar la posibilidad de ocultar agentes contaminantes en los perímetros. Los depósitos de químicos o de insumos críticos se encuentran diferenciados y cerrados con candado, sólo personal autorizado tiene acceso a los mismos.

Laboratorio cuenta con su propio depósito de drogas, bajo responsabilidad del jefe de laboratorio y/o supervisor de laboratorio.

#### **Control de Vecinos**

No representa un riesgo para la planta.

#### **Control de ingreso de camiones**

Se realizan controles a los camiones al ingresar al establecimiento, donde se revisa que éste ingrese limpio y vacío, además se controla que el personal cuente con la documentación requerida por la empresa y con los elementos de protección personal correspondientes.

#### **Control de agentes de limpieza**

Los productos de limpieza de baños, vestuarios y comedor son productos que están guardados bajo la responsabilidad del personal encargado de dicha tarea.



### **Control de ingresos de insumos**

El encargado de depósito controla, durante el ingreso de los insumos, que la mercadería que llega sea la que se menciona en el remito, además se encargan de almacenar los productos sea el lugar correspondiente. Para el caso de químicos, almacenamiento bajo llave, con el ingreso de personal autorizado, garantizando que no haya agregados o alteraciones a los mismos.

En caso de los insumos críticos (bolsas, tambores, precintos) se controla la integridad y adecuado cerramiento. Todas estas tareas quedan filmadas y registradas en un registro habilitado a tal efecto (a modo de ejemplo: Control ingreso de tambores RE-IND-034/2018)

### **Invasado de productos industrializados**

En las salas de envasado se procede a adecuar y revisar los tambores y bolsas que se usarán para el llenado de jugo, aceite y/o derivados. Luego del llenado, las bolsas son atadas, los tambores cerrados y precintados. Estos precintos son controlados y registrados en RE-IND-006/2016, para jugo y, en RE-IND-015/2016 para aceite esencial. Posteriormente en oportunidad del despacho cada tambor es revisado para verificar que todo tambor despachado cuente con su respectivo precinto.

### **Despacho/Consolidado**

Existe un riguroso control de los productos despachados/consolidados, habiéndose asignado zonas de despacho/ consolidado delimitadas para cada producto. En el momento del despacho/ consolidado, sólo el personal autorizado puede circular por las mismas. Se realiza además control con cámaras de seguridad.

### **Cámaras de vigilancia**

Se filma y controla de forma continua el punto de acceso del personal y todas las zonas de actividades críticas como ser proceso, envasado y despacho/ consolidado.