



Política de Calidad e Inocuidad

Beneficio de Arroz Progreso S.A. de C.V., es una empresa dedicada a la compra, almacenamiento, procesamiento, empaque y venta de Arroz Blanco y Escaldado en Honduras, la cual es consciente de la importancia de ofrecer la más alta calidad a nuestros clientes, y asegurando que los productos elaborados en la compañía sean inocuos, con el propósito de ser reconocidos como líderes en el mercado nacional para consolidar la satisfacción de nuestros clientes. Para esto, se ha optado por la implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria que permite, por medio del cumplimiento de los requisitos del sistema FSSC 22000 (ISO 22000, ISO/TS 22002-1), y estándares éticos, estableciendo procesos que garanticen de forma efectiva, la estabilidad de nuestros productos en un proceso de mejora continua.

Buscamos no sólo la plena satisfacción del cliente a través del riguroso cumplimiento de sus requisitos, requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos, sino una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar dichas expectativas y situarnos en una posición líder en nuestro sector.

En este marco, Beneficio de Arroz Progreso S.A. de C.V., se compromete a:

1. Buscar la satisfacción de los clientes y asegurar la inocuidad de los productos por medio de la aplicación de los prerrequisitos y el plan HACCP implementado.
2. Promover la mejora continua de las operaciones.
3. Seleccionar a los proveedores de manera que garanticen la inocuidad y seguridad de la materia prima.
4. Mantener la eficiencia de los procesos para mantener la rentabilidad y presencia líder en el mercado nacional.
5. Establecer y revisar continuamente los objetivos y metas con el apoyo de todo el personal y la alta dirección.

Certificado en Calidad e Inocuidad





6. Formar y concientizar al personal en la importancia de la inocuidad y el impacto de sus actividades en el sistema.
7. Mantener una comunicación fluida tanto interna como externa en los temas referentes a la seguridad alimentaria.
8. Comunicar esta política a nuestros empleados y partes interesadas que lo soliciten.
9. Cumplir con los requisitos de los estándares éticos.

La política se mantiene al día mediante revisiones periódicas, coincidiendo con las revisiones del sistema por parte de la dirección, con el fin de actualizar e incluir los cambios pertinentes, y para esto la alta dirección destina los recursos necesarios para alcanzar los objetivos y metas establecidas.