

Fort Masis S.A. tiene como objetivo asegurar la inocuidad de sus productos. Para ello, ha implementado un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) que se encuentra en evolución permanente, en la búsqueda de la excelencia y la **mejora continua**.

La gestión respetuosa del medio ambiente integra el conjunto de los factores que intervienen en nuestros procesos.

Para tener un SGIA, Fort Masis S.A. define:

- Implementar y mantener un Sistema de Gestión de Inocuidad bajo las normas ISO 22000.
- Cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos, incluidos los requerimientos legales y reglamentarios y los requerimientos mutuamente acordados con los clientes.
- Comunicar **interna y externamente** e implementar el **Plan de Control de Peligros** y de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Establecer y difundir un programa de Cultura de Calidad integral a todas las áreas de la compañía.
- Asegurar las **competencias necesarias** de nuestro personal.
- Desarrollar la capacitación, la motivación y el espíritu de equipo.
- Incentivar la voluntad de progresar en la mejora continua de nuestros procesos internos y en nuestras relaciones con nuestros consumidores, clientes y proveedores.

De esta manera Fort Masis S.A. afirma su compromiso con la inocuidad de sus productos cada día y manifiesta su propósito de lograr procesos confiables y alimentos seguros e inocuos, para satisfacción de sus clientes y consumidores.



---

Martín Armand Ugon  
Gerente General