



Global Mushrooms

Food Safety Mission Statement

Global Mushrooms LLC is committed to producing high quality fresh mushrooms for our customers. All of our Employees from Management to Sanitation understand the importance of food safety and take all necessary actions to adhere to industry food safety best practices to protect our mushrooms from biological, chemical and physical contamination. Food Safety is our goal every single day and we believe that a good HACCP Program is the first step to reach this target. Our employees are fully aware of our food safety commitment and their role to work as a team to ensure our mushrooms meet all safety standards. Our HACCP Program is fully implemented and maintained along with the pre-requisites program including but not limited to: Good Manufacturing Procedures (GMPs), Sanitation, Maintenance, Pest Control, Supplier Approval, Microbiological Testing and Continued Employee Training.

Christi Becerra
Managing Partner

Date



Global Mushrooms LLC

Declaración de objetivos de seguridad alimentaria

Global Mushroom LLC se ha comprometido a producir hongos frescos de alta calidad para nuestros clientes. Todos los empleados de la administración a servicios de Sanitation, comprenden la importancia de la limpieza de los alimentos y toman todas las medidas necesarias para adherirse a la seguridad alimentaria industrial, las mejores prácticas para proteger nuestras áreas de contaminación biológica, química y física. La seguridad alimentaria es nuestra meta cada día y creemos que un buen programa de HACCP es el primer paso para alcanzar este objetivo. Nuestros empleados son plenamente conscientes de nuestro compromiso de seguridad de alimentos y su obligación para trabajar en equipo y asegurar nuestras áreas con todas normas de seguridad. Nuestro programa de HACCP es completamente implementado y mantenido junto con el programa de requisitos previos, incluyendo, pero no limitado a: buenos procedimientos de fabricación (GMPs), Sanitation, mantenimiento, Control de plagas, aprobación de proveedor, pruebas microbiológicas y continuando entrenamiento de empleados.

Christi Becerra

Date