



## Política de Seguridad Alimentaria

De acuerdo con las exigencias del actual mercado y con el objetivo de mejorar los procesos, buscamos la garantía de calidad e inocuidad alimentaria de los productos mediante la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en la norma FSSC 22000, integrando de forma efectiva un sistema enfocado a la mejora continua y proporcionando un marco de referencia para establecer y revisar las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos.

Este compromiso se define en esta política en base a los siguientes principios:

1. **Cumplir los requisitos** de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los legales y reglamentarios.
2. **Satisfacer al cliente**, atendiendo sus requerimientos y requisitos legales vigentes para fabricar productos que sean plenamente seguros y de la calidad requerida.
3. **Adaptarse a las necesidades del cliente** en cada momento, alcanzando la máxima calidad y seguridad en el producto y en el servicio.
4. **Asegurar la conformidad** de los productos con la política de calidad e inocuidad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas.
5. **Fomentar la colaboración del personal**, en todos los niveles, para mantener y mejorar continuamente el sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
6. **Comunicar de forma eficaz** los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.

Consecuente con la decisión y voluntad expresada, la Dirección se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la consecución del mencionado fin.

Barcelona, 10 de junio de 2020

La Dirección

