

## **POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Esencia Califal Gourmet, S.L. basa sus actuaciones en un sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria, que tienen como finalidad la mejora continua de sus productos para satisfacer plenamente a sus clientes y establecer en la empresa una cultura de la seguridad alimentaria.

Para esto Esencia Califal Gourmet, S.L. adopta un sistema de Gestión de la Calidad basándose en los requisitos de la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015, y de seguridad alimentaria basados en Codex alimentario y normativa en vigor, cuyos objetivos principales son:

- ✓ Obtener la máxima satisfacción de nuestros clientes mediante el cumplimiento de los compromisos adquiridos, la calidad de aceites y condimentos preparados suministrados, el uso de la mejor tecnología siempre que sea económicamente viable y con unos buenos plazos de respuesta, Actuando siempre con responsabilidad y transparencia garantizando la imparcialidad, confidencialidad y compromiso de satisfacción con los clientes.
- ✓ Mejorar de forma continua nuestras actividades mediante la revisión de los procesos, la formación, las revisiones y auditorías del sistema de calidad y seguridad alimentaria, etc. Para ello, es fundamental potenciar la motivación de los empleados para favorecer la mejora.
- ✓ Asegurar la calidad, legalidad, autenticidad y seguridad de nuestros productos, asumiendo la responsabilidad de éstos frente a los consumidores, garantizando de este modo que la producción esté sometida a controles rigurosos que asegure la inocuidad del producto y proteja la salud de los consumidores velando tanto, por el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria aplicables a nuestros productos, procesos e instalaciones.
- ✓ Garantizando a su personal un nivel de formación necesario para el desarrollo de sus actividades, además de controlar y mantener los equipos del proceso de manera que sean capaces de proporcionar la calidad y seguridad alimentaria requerida de los aceites, condimentos preparados y resto de productos.
- ✓ Asignando eficazmente funciones y responsabilidades.
- ✓ Adoptar las prácticas más adecuadas, tanto individual como colectivamente, aunando esfuerzos con cuantas entidades persigan estos mismos fines y participando de aquellos foros y encuentros en los que se avance en este sentido.
- ✓ Desarrollar plenamente el potencial de sus trabajadores, creando un ambiente favorable para el trabajo en equipo, satisfacción personal y fomento de la cultura de seguridad alimentaria.
- ✓ Compromiso con el medioambiente.
- ✓ Manteniendo las condiciones de trabajo para lograr la satisfacción y seguridad de sus trabajadores.
- ✓ Atención y adaptación personalizada a cada cliente para mejorar constantemente la calidad y seguridad alimentaria de productos/servicios.
- ✓ Mantener mecanismos de control y evaluación que permitan identificar áreas de mejora en el desarrollo de las actividades realizadas.

Para conseguir este nivel de Calidad y seguridad alimentaria, la dirección se compromete a desarrollar, implantar y mantener un Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria que garantice la fiabilidad y competitividad de sus productos, y la consecución de los objetivos marcados por Esencia Califal Gourmet, S.L.

La dirección de Esencia Califal Gourmet, S.L. divulgará esta política a todos los niveles, la revisará, mantendrá vigente y se asegurará de que es entendida por toda la organización mediante difusiones internas y/o publicaciones, de tal manera que se establezca en la empresa una cultura de la calidad y la seguridad alimentaria.

La Gerente