



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

01-AN-05

Rev.: 01

Fecha Rev.: 11/03/2025

En **Vega Alcarreña**, la Calidad y Seguridad Alimentaria constituyen los pilares fundamentales de nuestra actividad y la base de la confianza depositada por nuestros clientes.

Por ello, la Dirección establece, implementa y mantiene una Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria basada en los principios del estándar FSSC 22000, que se fundamenta en los siguientes compromisos:

- Elaborar productos vegetales de calidad y seguros, cumpliendo con los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes, así como con los compromisos voluntarios asumidos por la empresa.
- Aplicar y mantener un sistema APPCC y programas prerrequisito (PPR) en todas las fases del proceso, asegurando la inocuidad, autenticidad y legalidad de los productos.
- Fomentar la cultura de seguridad alimentaria, promoviendo la formación continua, la concienciación y la participación activa de todo el personal.
- Garantizar los recursos necesarios (humanos, técnicos y materiales) para la implantación y mejora continua del sistema de gestión.
- Mejorar continuamente la eficacia del sistema, evaluando resultados mediante indicadores, auditorías y revisiones por la dirección.
- Asegurar una comunicación eficaz, tanto interna como externa, con empleados, clientes, proveedores y otras partes interesadas relevantes.
- Proteger el medio ambiente y promover la sostenibilidad, minimizando residuos y optimizando el uso de recursos naturales y energéticos y aplicando medidas para minimizar el desperdicio alimentario.
- Establecer objetivos de calidad e inocuidad alimentaria, coherentes con esta política, revisándolos periódicamente como parte del compromiso con la mejora continua.

La Dirección de Vega Alcarreña asume la responsabilidad última de garantizar la seguridad y calidad de los productos elaborados, asegurando el cumplimiento de esta política en toda la organización.

En Marchamalo, a 11 de Marzo de 2025

Manuel Delgado Ortega

Director