

## Política de Calidad y Seguridad Alimentaria

### **\*\*Propósito\*\***

El propósito de esta política es establecer un marco de referencia para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de nuestras especias, cumpliendo con la normativa IFS Food y superando las expectativas de nuestros clientes y consumidores. Nuestra empresa se compromete a proporcionar productos seguros y de alta calidad, asegurando la satisfacción del cliente y protegiendo la salud pública.

### **\*\*Compromiso con la Seguridad Alimentaria\*\***

Nos comprometemos a implementar y mantener un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios de la norma IFS Food. Este sistema estará diseñado para:

**\*\*Identificación y Control de Peligros:\*\*** Identificar, evaluar y controlar los peligros potenciales que puedan afectar la seguridad de nuestras especias a lo largo de toda la cadena de suministro.

**\*\*Cumplimiento Legal:\*\*** Cumplir con todas las normativas y reglamentaciones locales, nacionales e internacionales aplicables, así como con los requisitos específicos de nuestros clientes.

**\*\*Trazabilidad:\*\*** Asegurar la trazabilidad completa de nuestros productos desde la recepción de materias primas hasta la entrega final al cliente.

### **\*\*Control de Calidad\*\***

La empresa tiene total compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes y los asociados a nuestro producto (seguridad, calidad, legalidad, autenticidad, especificaciones y modo de envasado). La calidad de nuestras especias es una prioridad. Para garantizarlo, nos comprometemos a:

- Selección de Proveedores: Colaborar exclusivamente con proveedores que cumplan con nuestros estrictos criterios de calidad y seguridad, evaluados periódicamente según la normativa IFS Food.
- Control de Materias Primas: Realizar controles rigurosos de las materias primas a su llegada, verificando la calidad y seguridad de las mismas antes de su utilización.
- Procesos de Producción: Mantener procesos de producción controlados y optimizados, garantizando la seguridad y consistencia del producto final.
- Pruebas y Análisis: Implementar un programa de pruebas y análisis regulares para asegurar que nuestras especias cumplan con los estándares de calidad y seguridad establecidos.

## Política de Calidad y Seguridad Alimentaria

### **\*\*Mejora Continua\*\***

Nos comprometemos a mejorar continuamente nuestros procesos de calidad y seguridad alimentaria mediante:

- **Capacitación y Conciencia:** Proporcionar formación continua a todos los empleados sobre la importancia de la seguridad alimentaria y la calidad, así como sobre los procedimientos y estándares de la IFS Food.
- **Cultura alimentaria:** Comunicamos a todos los trabajadores sus responsabilidades en cuanto a la calidad y seguridad de los alimentos, haciéndoles partícipes de la cultura alimentaria y de seguridad del producto de la empresa.
- **Auditorías Internas:\*\*** Realizar auditorías internas regulares para evaluar la efectividad de nuestro sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria y hacer las mejoras necesarias.
- **Gestión de Incidentes:\*\*** Establecer procedimientos claros para la gestión de incidentes y no conformidades, asegurando una respuesta rápida y eficaz para minimizar cualquier impacto en la seguridad alimentaria.

### **\*\*Responsabilidad Corporativa\*\***

Nos comprometemos a operar de manera ética y responsable, minimizando el impacto ambiental de nuestras operaciones y promoviendo prácticas sostenibles en toda nuestra cadena de suministro.

### **\*\*Comunicación y Transparencia\*\***

Mantendremos una comunicación abierta y transparente con nuestros clientes, proveedores y empleados sobre nuestros compromisos y avances en materia de calidad y seguridad alimentaria.

Pedro Bernabé

Director General

Pebema Foods

**P**EBEMA **S** NIF: B56377674  
FOOD S.L.  
CEUTI CA. RIO TAIBILLA, 24  
30502 CEUTI



Ed.00

10-09-2024

NIF: B56377674  
S.L.  
TAIBILLA