

Antonio Caballero S.L., empresa dedicada a la selección, envasado y distribución de Legumbres secas, adaptándose a las exigencias de calidad del mercado y a una normativa en materia de Seguridad Alimentaria cada vez más estricta, dispone de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos en conformidad con los requisitos de la Norma IFS Food 8.

Gerencia, principal conocedor de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en los procesos de manipulación y envasado, desde la recepción de la materia prima hasta la entrega al cliente final, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de Antonio Caballero S.L, con el fin de lograr el cumplimiento total de los requisitos y entre otros, los objetivos siguientes:

- Lograr la máxima **satisfacción de nuestros clientes**.
- Satisfacer en todo momento los requisitos del cliente, así como los legales y reglamentarios asociados a nuestros productos y a la Seguridad Alimentaria.
- Dotar a la organización de los recursos y medios necesarios para el **cumplimiento de los requisitos de inocuidad de nuestros procesos**, de la legislación aplicable al sector y la prevención de los peligros de inocuidad de los alimentos identificados en sus procesos.
- En Antonio Caballero S.L entendemos la Seguridad Alimentaria como una responsabilidad que es asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa.
- En Antonio Caballero S.L estableceremos los instrumentos necesarios para **mejorar continuamente** tanto el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos como para poder prevenir las no conformidades y los peligros de higiene alimentaria asociados a nuestra actividad.
- La calidad y el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria no son consecuencia solo de los controles, sino de una correcta y exhaustiva planificación, ejecución y auditoría.
- **La cultura de seguridad alimentaria** pasa a ser un principio básico de funcionamiento en nuestra organización, estableciendo medidas que aumenten la conciencia individual y creen cambios reales de comportamiento de cara a garantizar un alimento seguro, confianza y el reconocimiento de los clientes, garantizar la seguridad de los alimentos para proteger a los consumidores, impulsando la mejora continua de los procesos internos.
- En Antonio Caballero S.L se controlan todos los procesos referentes a entrada de materia prima, control de proveedores y subcontratistas, evitando así posibles fraudes alimentarios y garantizando al cliente un producto inocuo y de calidad.

Con respecto al medio ambiente, Antonio Caballero S.L lleva a cabo la adecuada segregación y control de los residuos generados en su actividad. Esto ayuda a mantener la **sostenibilidad** del sector y demostrar su compromiso con la responsabilidad social.

Gerencia, como principal impulsor del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, aprovecha la distribución de esta política, para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo, son importantes para el correcto funcionamiento de los procesos productivos, para satisfacer los requisitos del producto y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. Y, por lo tanto, los **objetivos de calidad e inocuidad** establecidos solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.

Gerencia, mediante la distribución a todos los niveles de la organización y con la formación y motivación, asegura que la Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos es entendida y aceptada por todo el personal; además de esto la pone a disposición de las partes interesadas; y con la planificación de auditorías internas verifica que el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos mantiene su eficiencia y adecuación.



Fdo.: Gerencia