

Como consecuencia del compromiso de **ESCAMILLA SAT 2080** con la calidad, con el medioambiente y con la seguridad alimentaria, desde la Dirección de esta empresa, y a través de la presente Política, queremos transmitir tanto a nuestros miembros como a toda persona relacionada con nosotros o con nuestros productos de forma directa o indirecta, nuestros principios de compromiso en cuanto a la calidad, seguridad alimentaria y compromiso social y con el medio ambiente.

La Dirección General de **ESCAMILLA SAT 2080** enfoca su Sistema de Seguridad Alimentaria basado en la norma internacional IFS.

Todo ello queda plasmado con la mejora continua de su eficacia en el propósito de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios y con los acordados mutuamente con sus clientes. Mediante los siguientes puntos:

- Nuestro objetivo final es mantener el más alto nivel de calidad y seguridad alimentaria en todos nuestros productos siempre protegiendo el medioambiente y minimizando la contaminación.
- Para mantener el máximo nivel de eficacia se han sistematizado las actividades de **ESCAMILLA SAT 2080** en procedimientos e instrucciones técnicas, y se ha implantado un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) que cumple con los requisitos legales vigentes.
- Existen canales de comunicación, tanto interna como externa, que permiten dar respuesta a las demandas de información relativas al sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios (éticos, medioambientales y laborales incluidos) y aquellos acordados con los clientes sobre la inocuidad de los productos y sobre los servicios acordados.
- Nuestra organización declara mediante esta Política elaborar productos inocuos, legales y auténticos que se ajusten a la calidad especificada y sean conforme con las más estrictas normas de higiene y seguridad de alimentos, y conforme con los requisitos legales y reglamentarios medioambientales
- La mejora en las garantías de seguridad alimentaria y mejora de nuestros procesos pasa por una mejora de los recursos, tanto humanos como materiales.
- La Dirección de la empresa así como sus Responsables velarán por el cuidado medioambiental de sus acciones como consecuencia del desarrollo de sus procesos productivos y favorecerá la mejora del comportamiento ambiental de nuestros clientes y de las partes interesadas.
- Nuestra organización tiene desarrollado e implantado una Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria entre todo el personal de nuestra organización que los hace partícipes del desarrollo y engrandecimiento de nuestra empresa.
- Dotar a todo el personal de la formación necesaria para alcanzar continuamente los objetivos de la organización en relación con el medio ambiente, la calidad y seguridad alimentaria de los productos y a la satisfacción de las necesidades de los clientes.
- Dotar a todo el personal de la formación necesaria para alcanzar continuamente los objetivos de la organización en relación con el medio ambiente, la calidad y seguridad alimentaria de los productos y a la satisfacción de las necesidades de los clientes.
- Minimizar en lo posible el consumo de agua, potenciar la eficiencia energética y la valorización de los recursos, teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos y reglamentos medioambientales para vertidos.

La dirección ha documentado e implantado los objetivos de Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria los cuales son coherentes con los objetivos generales de la organización y con esta política.












La Dirección se compromete a revisar esta política periódicamente y a realizar los ajustes necesarios de los sistemas de gestión para asegurar que se mantiene su adecuación a los requisitos legales, que se continúan elaborando productos seguros y de alta calidad y que se mejora continuamente la eficacia de dichos sistemas de calidad, de gestión ambiental y de seguridad alimentaria.

Esta Política es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su Sistema de Gestión, con lo que permanece expuesta en lugar visible para todo el personal y es comunicada a todos los niveles de la organización cada vez que sufra una revisión para que sea implementada y mantenida.

As a consequence of ESCAMILLA SAT 2080's commitment to quality, the environment and food safety, from the Management of this company, and through this Policy, we want to convey to both our members and anyone related to us or with our products directly or indirectly, our principles of commitment regarding quality, food safety and social and environmental commitment.

The General Directorate of ESCAMILLA SAT 2080 focuses its Food Safety System based on the international IFS standard.

All of this is reflected in the continuous improvement of its effectiveness in order to comply with legal and regulatory requirements and those mutually agreed upon with its clients. Through the following points:

-  Our ultimate goal is to maintain the highest level of quality and food safety in all our products, always protecting the environment and minimizing contamination.
-  To maintain the highest level of effectiveness, the activities of ESCAMILLA SAT 2080 have been systematized into procedures and technical instructions, and a hazard analysis and critical control points (HACCP) system has been implemented that complies with current legal requirements.
-  There are communication channels, both internal and external, that allow us to respond to information demands related to the food safety management system.
-  Guarantee compliance with legal and regulatory requirements (ethical, environmental and labor included) and those agreed with clients regarding the safety of products and agreed services.
-  Our organization declares through this Policy to produce safe, legal and authentic products that conform to the specified quality and are in accordance with the strictest standards of hygiene and food safety, and in accordance with environmental legal and regulatory requirements.
-  The improvement in food safety guarantees and improvement of our processes involves an improvement in resources, both human and material.
-  The Company's Management as well as its Managers will ensure the environmental care of its actions as a consequence of the development of its production processes and will favor the improvement of the environmental behavior of our clients and interested parties.
-  Our organization has developed and implemented a Culture of Quality and Food Safety among all the personnel of our organization that makes them participate in the development and enhancement of our company.
-  Provide all staff with the necessary training to continually achieve the organization's objectives in relation to the environment, the quality and food safety of products and the satisfaction of customer needs.
-  Provide all staff with the necessary training to continually achieve the organization's objectives in relation to the environment, the quality and food safety of products and the satisfaction of customer needs.
-  Minimize water consumption as much as possible, promote energy efficiency and the valorization of resources, taking into account compliance with environmental requirements and regulations for discharges.

Management has documented and implemented the Quality, Environment and Food Safety objectives which are consistent with the general objectives of the organization and with this policy.

Management undertakes to review this policy periodically and to make the necessary adjustments to the management systems to ensure that their compliance with legal requirements is maintained, that safe and high-quality products continue to be produced, and that the effectiveness of such products is continually improved. quality, environmental management and food safety systems.

This Policy is the means to lead the organization towards the improvement of its Management System, so it remains posted in a visible place for all staff and is communicated to all levels of the organization each time it undergoes a review so that it is implemented and maintained.

