

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROSOL promueve, apoya e impulsa una **Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria** que satisfaga las necesidades y expectativas de sus clientes y consumidores, mediante una integración efectiva en su cadena de valor y el desarrollo de una relación transparente en la que se fomenten la colaboración y el diálogo constantes.

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de PROSOL emana de sus Principios Rectores, de hecho forma parte de ellos; y es un soporte fundamental para la sostenibilidad de la compañía. Debe ser, por tanto, un referente en todas las actividades de la misma, dentro del Sistema Integrado de Gestión PROSIGUE. **Se orienta por medio de las siguientes Directrices:**

1. **El compromiso de cumplimiento de los requisitos legales**, tanto en origen como en países destino, y otros requisitos aplicables, como, por ejemplo requerimientos FSMA.
2. Trabajar día a día en un **proceso de mejora continua de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria**, que sea sistemático, ambicioso y basado en mediciones y datos, manteniendo actualizado el Sistema de Gestión de Calidad Total que abarca todos los procesos (internos, parcialmente y/o totalmente subcontratados), productos, servicios y stakeholders implicados.
3. **Vigilar activamente los mercados, competidores y fabricantes de componentes** primarios para detectar de forma anticipada oportunidades de mejora y asegurar que la calidad de nuestros productos y de nuestro servicio se constituyen en una ventaja competitiva diferenciadora y contribuyen a mejorar la posición en el mercado.
4. Asumir una **actitud de anticipación en la implementación de nuevos procesos o soluciones** sin impactar en la operación ordinaria, que es la que garantiza el cumplimiento de nuestra misión y mantener la disciplina en costes, asegurando la calidad, para ser más competitivos.

Toda actuación dirigida a la Cultura de la Calidad y la Seguridad Alimentaria **deberá atender a los siguientes Compromisos:**

1. **Elaborar productos homogéneos e inocuos** siguiendo los requerimientos de estándares mundiales como los de Seguridad Alimentaria (IFS, BRCGS), religiosos (Halal, Kosher), de sostenibilidad y responsabilidad (Fairtrade, Rainforest) y Ecológicos; asegurando la naturaleza de los productos certificados para nuestros clientes en los diferentes ámbitos de aplicación.
2. **Fomentar la comunicación, la colaboración y el aprendizaje** continuo de todo el Equipo PROSOL para la consecución de los requisitos y objetivos del Sistema de Gestión.
3. **Formar, concienciar y exigir el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y calidad** a los miembros del Equipo PROSOL, tanto internos como colaboradores externos, creando y promoviendo de este modo una Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria
4. Garantizar **tener implementado y gestionado un sistema de inviolabilidad (FOOD DEFENSE)** que controle el riesgo de afectación intencionada y maliciosa de los productos que tuviera el interés de dañar, bien al consumidor, bien a la propia empresa y/o su imagen.
5. Garantizar **tener implementado y gestionado un sistema de control del fraude (FOOD FRAUD)** que controle en cualquier punto de la cadena de valor los riesgos asociados a un interés por obtener un rédito económico mediante el engaño, la falsificación, dilución y/o sustitución, asegurando mediante dichos controles productos auténticos.
6. **Potenciar y asegurar una alta sensibilidad en materia de alérgenos**, con un doble compromiso: la disminución y eliminación de todos aquellos que no sean necesarios para el negocio y para satisfacer las necesidades de los clientes; y por otro lado, la gestión adecuada de los que sean necesarios con el objeto de controlar cualquier riesgo en su correcta identificación y segregación y evitar así contaminaciones cruzadas.

Y para potenciar el cumplimiento de la misma, **se publica esta Política y se le da publicidad** entre todos aquellos implicados en su correcta gestión. Todos los miembros del Equipo PROSOL deberán comportarse con arreglo a la misma, de modo especialmente relevante los miembros del Comité de Dirección, Managers y Responsables encargados de las operaciones directamente afectadas.

Rocio Hervella

CEO