

En **MIGUEL ANGEL PALOMO, S.A**, elaboramos y comercializamos hidrocoloides texturizados, usando para ello materias primas de alta calidad. Nuestras formulaciones exclusivas nos permiten crear las deliciosas pastas que rellenarán sus aceitunas.

Para nosotros la Calidad y la Seguridad Alimentaria son instrumentos de gestión mediante los cuales se planifican y desarrollan las actividades, de manera que se consiga la máxima calidad de nuestros productos y el cumplimiento de los requisitos legales y de las especificaciones de nuestros productos a lo largo de todo el proceso de fabricación, a la vez que se obtiene la satisfacción de nuestros Clientes.

Por ello, se compromete a implantar los requisitos de seguridad alimentaria incluyendo la provisión de los recursos necesarios, una comunicación eficaz, sistemas de revisión y adopción de medidas para una mejora continua y, todo ello, mediante la implantación de un Sistema de Seguridad e Higiene Alimentaria basado en el Protocolo BRC, que gira en torno a los siguientes compromisos:

- ✓ **ASUMIENDO LA REponsABILIDAD FRENTE A NUESTROS CLIENTES**, buscando en todo momento la máxima calidad de servicio mediante una atención cercana y profesional y un ánimo de colaboración para asesorarle en la elección del producto adecuado para cada necesidad, consiguiendo clientes satisfechos que repiten sus compras.
- ✓ **CALIDAD ÓPTIMA** al mejor precio: Para conseguir lo primero se emplea la estandarización de la calidad a través del control del proceso y del producto, el uso de materias primas de primera y equipos técnicos de vanguardia. Para lo segundo es imprescindible la mejora continua de los procesos y de los costes de la no calidad.
- ✓ Máxima garantía y confianza para el consumidor en materia de **SEGURIDAD ALIMENTARIA**: mediante la aplicación de un estricto sistema APPCC basado en un permanente y exhaustivo control higiénico-sanitario y de calidad del producto y de todas las etapas del proceso productivo, una trazabilidad eficiente de toda la trayectoria del producto hasta su llegada al cliente, yendo más allá del mero cumplimiento de la normativa.
- ✓ Asegurar la gestión de recursos, cumpliendo a su vez con el compromiso de **PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN**, apostando por el uso eficiente y racional de los recursos y trabajando sin riesgos de contaminación.
- ✓ **CUMPLIR CON LOS REQUISITOS LEGALES** propios del sector, en materia de calidad, seguridad e higiene alimentaria y medio ambiente, así como los requisitos de las normas Kosher y Halal y otros requisitos que la organización suscriba.
- ✓ Asegurar la **AUTENTICIDAD** de nuestros productos y las materias primas que los componen, estableciendo medidas preventivas y controles ante posibles riesgos de fraude.
- ✓ Sensibilizar y formar a nuestro personal, fomentando el trabajo en equipo, la comunicación interna, el enfoque al cliente y el respeto por la higiene alimentaria.

Esta Política será tomada como referencia para definir anualmente los objetivos y metas en materia de Seguridad e Higiene Alimentaria entendibles y medibles, para cada una de las funciones y niveles relevantes de **MIGUEL ANGEL PALOMO, S.A.**

Así mismo, la Dirección se compromete a respaldar la Política de Seguridad e Higiene Alimentaria, revisarla y mantener permanentemente un proceso de mejora continua del Sistema de Gestión, para así conseguir los objetivos que se establezcan.

Fdo.: Director

En Sevilla, a 26 de octubre de 2021

