

## POLÍTICA DE CALIDAD

PC_0222	CÓDIGO
1	VERSIÓN
0222	REVISIÓN

La política de Calidad y Seguridad Alimentaria de SURPAN, S.L. se define mediante las directrices y objetivos generales establecidos por la Dirección, quedando recogidos en los documentos del Sistema de Gestión de la Calidad.

Objetivos prioritarios

SURPAN tiene como objetivos prioritarios:

- 1. La plena satisfacción de las necesidades de nuestros clientes, con unos productos de calidad, competitivos y eficaces.
- 2. El compromiso con la sociedad, el medioambiente y la salud de nuestros trabajadores, con riguroso cumplimiento de los requisitos legales.

SURPAN ha seleccionado la Calidad como un factor estratégico, aplicable en todo su ámbito organizativo, para reforzar su posición competitiva y asegurar la satisfacción del cliente, evaluando y mejorando continuamente los procesos en relación con la calidad de sus productos.

El compromiso que SURPAN contrae con la sociedad se basa en los principios de Calidad, Seguridad, Responsabilidad y Transparencia de los productos que comercializa de forma que se garantice el sostenimiento en el tiempo de la Empresa, fomentando así la generación de puestos de trabajo y contribuyendo al crecimiento de la industria en la Sociedad Canaria.

Para conseguir estos objetivos prioritarios, SURPAN se apoya en:

- 1.- Asumir la necesidad de una **mejora continua** en la calidad y la seguridad de nuestros productos, de nuestros procesos y de nuestras condiciones de trabajo, ello lo logramos con la actitud, aptitud y el desempeño de nuestros trabajadores, asegurando que ninguna tarea sea realizada sin la supervisión y las medidas de control necesarias.
- 2.- Hacer de la **Calidad y la seguridad** los elementos básicos en la cultura de la empresa, implicando para ello a todo el personal afectado. Esto lo conseguimos desarrollamos procedimientos de comunicación externa e interna que garanticen el máximo nivel de eficacia en la propagación de la información.
- 3.- Las **Personas** constituyen el valor más importante para garantizar nuestro futuro, por ello uno de los objetivos permanentes de SURPAN es velar por su seguridad y salud de la misma forma que lo son la Calidad, la Productividad y la Rentabilidad de las actividades. SURPAN facilita al trabajador aquellas herramientas que fomenten su eficacia, desarrollo y, ante todo seguridad, desde equipos de protección individual homologados hasta nuevas infraestructuras y equipos, que faciliten su trabajo y que nos ayuden a mejorar día a día.
- 4.- Conseguir el **compromiso de todo el personal** de SURPAN apoyando y atendiendo sus sugerencias y propuestas de mejora. Velamos por otorgar a todo nuestro personal un nivel alto de formación en materia de Inocuidad y Seguridad Alimentaria creando así una auténtica cultura de Seguridad Alimentaria
- 5.- **Planificar y sistematizar la calidad** por medio de la implantación del estándar ISO 9001 e IFS Food, que serán considerados como mínimos de cumplimiento, con la meta de mantener y



## POLÍTICA DE CALIDAD

PC_0222	CÓDIGO
1	VERSIÓN
0222	REVISIÓN

alcanzar las mencionadas certificaciones. SURPAN adopta el compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos.

- 6.- La **prevención de errores** es prioritaria frente a su corrección. Una cadena productiva que no es capaz de atender e identificar eficazmente los errores que puedan surgir en sus procesos, genera un gasto innecesario en capital y tiempo, que bajan la eficiencia y que por tanto disminuyen la calidad del producto. En SURPAN desarrollamos un plan de análisis de riesgos que nos permite prevenir y reducir al mínimo este tipo de incidencias.
- 7.- Desarrollar una **mejora continua de nuestro Sistema de Gestión** de Inocuidad Alimentaria, de los procesos y productos, innovando, adecuando y promoviendo los métodos de trabajo seguros en SURPAN
- 8.- Respetar en todo momento el **medioambiente**, adoptando las medidas necesarias para prevenir la contaminación y, cuando ello no sea posible, controlar nuestros procesos productivos para reducir al mínimo las emisiones contaminantes.
- 9.- Diseñar, desarrollar e implantar un sistema de seguridad en nuestras instalaciones que evite la contaminación intencionada de los productos elaborados (Food Defense) para cumplir así con el compromiso adquirido de seguridad de nuestros productos.
- 10.- La capacitación y formación permanente es un elemento fundamental en SURPAN, para asegurar la calidad y garantizar las condiciones de trabajo seguras. La Dirección se compromete a potenciar y reforzar estos aspectos, cada integrante de SURPAN ha de ver la formación como un medio necesario para no asumir riesgos que afecten a su seguridad y salud, además de una vía de mejora profesional.
- 11.- Nos comprometemos a conocer y aumentar la satisfacción de nuestros clientes.
- 12.- Impulsar la **responsabilidad social corporativa** así como asegurar el comportamiento ético en el ámbito laboral.
- 13.- Velar por la **prevención, seguridad y salud** de los trabajadores, cumpliendo con la ley de prevención de riesgos laborales, y poniendo a disposición de sus trabajadores información, formación, equipos de protección y la vigilancia de la salud para la ejecución de las tareas con seguridad.

Para poder alcanzar los objetivos generales, SURPAN establece anualmente una serie de objetivos específicos que deben ser verificables en cuanto a cumplimiento y efectividad.

La Dirección y el Departamento de Calidad evalúan el avance en la consecución de estos objetivos cuando se efectúa la revisión periódica del Sistema de Gestión.

La Calidad y la Seguridad es una responsabilidad de todo el personal de SURPAN por lo que requiere la participación de todos ellos, quienes a su vez, deben de ser partícipes de los principios, bases y objetivos del Sistema de Gestión.



## POLÍTICA DE CALIDAD

PC_0222	CÓDIGO
1	VERSIÓN
0222	REVISIÓN

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de la Política de la Empresa es responsabilidad de la Dirección que realiza aquellas funciones encaminadas a gestionar y supervisar el establecimiento, implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad, aportando los recursos necesarios para lograr dichos objetivos. Para ello cuenta con la colaboración de los Responsables de las distintas áreas estratégicas y operativas.