



POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

VULPI SELECCIÓN S.L. es una empresa del sector agroalimentario dedicada a la fabricación, comercialización y distribución alimentaria, actividad que desarrolla desde el año 2004 y que caracteriza por suministrar a sus clientes productos seguros, y de gran calidad.

VULPI SELECCIÓN S.L. es consciente de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos de elaboración, por lo que dispone de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos basado en las normas internacionales según IFS Food versión 7.

Debido al compromiso de **VULPI SELECCIÓN S.L.** con la Seguridad Alimentaria y calidad, desde la Dirección de esta empresa, y a través de la presente Política, se quiere transmitir tanto a todo nuestro personal, como a toda persona relacionada con nosotros o nuestros productos de forma directa o indirecta, nuestros principios de compromiso en cuanto al desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, incidiendo así en la Cultura de Seguridad Alimentaria.

Con la implantación de este sistema se pretende:

- Proporcionar los medios necesarios para conseguir la completa satisfacción del cliente y el compromiso con la Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Satisfacer en todo momento los requisitos aplicables, incluidos el cumplimiento de requisitos legales, reglamentarios, así como las especificaciones de los clientes que aseguren la inocuidad de los alimentos.
- Crear conciencia de que, en todo momento, un proceso debe poder ser revisado paso a paso y de esta manera ir evolucionando para conseguir la mejora continua del sistema.
- Crear conciencia en cuanto a la responsabilidad ética y profesional en todos y cada uno de los trabajadores de **VULPI SELECCIÓN S.L.** en cuanto a la consecución de alimentos inocuos.

- Establecer canales de comunicación, tanto interna como externa, que permitan dar respuesta a las demandas de información relativas al Sistema de Seguridad Alimentaria.
- Establecer acciones y programas orientados a la prevención y detección de posibles peligros alimentarios, basados en el sistema APPCC y tomar las medidas necesarias para paliar las consecuencias de los mismos y evitar su repetición.
- Establecer las medidas necesarias para eliminar, y cuando no sea posible, prevenir los riesgos laborales implantando las medidas de mejora correspondientes y teniendo en cuenta todos aquellos aspectos necesarios para garantizar la seguridad y salud de las personas en el trabajo
- Crear conciencia en cuanto a la sostenibilidad y responsabilidad medioambiental de **VULPI SELECCIÓN S.L.** y sus trabajadores a través del uso racional y sostenible de los recursos y la fabricación y utilización de productos basados en materias primas renovables
- Establecer los recursos necesarios para prevenir la contaminación que se deriva de su actividad al tiempo que centra sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos con la finalidad de disminuir en lo posible el impacto medioambiental.

Para el cumplimiento de esta política, se definen objetivos específicos medibles que son revisados periódicamente, para su continua adecuación a los requisitos y cuantificación de su grado de eficacia.

Esta política es la base de la Cultura Alimentaria de **VULPI SELECCIÓN S.L.**, y *por lo que es comunicada a toda la empresa y está expuesta en un lugar visible de la organización y a disposición de las partes interesadas que lo soliciten.*

Fdo.- Manuel Fernandez Avilés
Dirección General de VULPI SELECCIÓN, S.L.
Aranjuez, a 02 de enero de 2022