

# POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA DE MEXILLA TORTILLA & BREAD EUROPEAN GROUP, S.L.

La principal misión de Mexilla Tortilla & Bread European Group S.L. es la fabricación y la venta de tortillas de trigo de alta calidad, priorizando la calidad y la inocuidad alimentaria en el desarrollo de todas las actividades involucradas, luchando por mejorar la satisfacción y el cumplimiento de las necesidades y expectativas de nuestros clientes.

Esta misión se llevará a cabo a través del cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad de nuestros clientes y requisitos legales aplicables a nuestro producto y a nuestra actividad, respetando el medio ambiente y aplicando una política de optimización y mejora continua, tanto de nuestro sistema de calidad como de nuestro sistema productivo. Asimismo, aseguramos la aplicación correcta de las certificaciones Halal y Vegan.

Así, para conseguir alcanzar nuestra misión y nuestros objetivos, todos los niveles de la organización están implicados en la mejora continua de la calidad de nuestros productos, velando siempre por el compromiso y fomentando día a día la cultura de inocuidad alimentaria. Además, entendemos que la calidad y la seguridad alimentaria no deben ser características exclusivas de nuestro producto, sino que abarcan toda nuestra cadena de suministro.

Nuestro Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria está basado en la norma IFS Food en su versión vigente, requisitos Halal, Vegan y RSPO, y aporta el marco para conseguir los siguientes **objetivos específicos** para los departamentos correspondientes:

- Optimizar nuestros procesos con el fin de reducir la cantidad de residuos generados como resultado de la actividad productiva.
- Mejora de las capacidades de nuestro personal mediante el entrenamiento y la formación.
- Reducir las reclamaciones de nuestros clientes relativas a calidad de producto, mejorando nuestro control interno.

MEXILLA TORTILLA & BREAD EUROPEAN GROUP S.L. se compromete a disponer los medios necesarios para la consecución de los mencionados objetivos, que serán alcanzados mediante la implantación de las siguientes **directrices**:

- Cada miembro de la organización contribuye desde su puesto de trabajo a hacer realidad los objetivos de la empresa, mediante la aplicación de una filosofía de mejora continua con el fin de mantener y mejorar el nivel de calidad, seguridad alimentaria, legalidad y autenticidad y mejorando la confianza de nuestros clientes.
- Nos comprometemos a cumplir con la legislación y reglamentación aplicable, así como con otros requisitos que nuestra organización determine.
- Cada trabajo debe hacerse correctamente desde el principio, garantizando así la calidad del producto y ayudando a cumplir los objetivos de reducción de reclamaciones y mejora de la sostenibilidad.
- Todo el personal debe tener una actitud proactiva de mejora y estar implicado en la detección, análisis y corrección de defectos, ineficiencias y malas prácticas que originan problemas, así como en la eliminación de sus causas, apoyándose en las herramientas de cultura de calidad e inocuidad. Además, dentro de la organización se mantendrá una actitud de responsabilidad ética y personal.
- Mantener contacto permanente con nuestros colaboradores, con el objetivo de lograr la mejora de la calidad e inocuidad alimentaria de nuestros productos.

La aplicación de esta Política y la responsabilización de todos en su implantación es un requisito para cumplir nuestra misión y alcanzar los objetivos previstos, y es incondicionalmente apoyada por la Dirección General.

En Santa María de Palautordera, a 28 de julio de 2023.

  
OMER ALMAK (gerencia)