



**SANMEL** empresa dedicada a **elaboración y envasado pimentón, envasado de pimienta seco, envasado de especias y elaboración y envasado de escamas de pimienta**, adaptándose a las necesidades de CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA exigidas por un mercado cada vez más competitivo y asumiendo su responsabilidad frente a sus clientes, dispone de un Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, descrito en el Manual de CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA y desarrollado en el Manual de Procedimientos, en conformidad con los requisitos de las Normas Internacional UNE-EN-ISO 22000 (FSSC 22000) (versión en vigor).

La Dirección General manifiesta expresamente su compromiso fundamental de potenciar la CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA en **SANMEL** con el fin de lograr, el cumplimiento de la siguiente política:

- El objetivo principal es la satisfacción del cliente y cumplir con la obligación de fabricar productos seguros, inocuos, legales, auténticos y de calidad.
- La dirección impulsará las mejoras necesarias para la obtención de los objetivos.
- La CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA son susceptibles de una mejora continua. Los fallos deben utilizarse para aprender y eliminar las fuentes o causas que los han generado.
- La CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA exige la colaboración y participación de todos los niveles y para ello la información, comunicación (tanto interna como externa de forma proactiva) y formación (particularmente en las áreas que afecten a la calidad y seguridad del producto/servicio) son indispensables.
- Hay que hacer conocer a todos los trabajadores sus responsabilidades en cuanto a la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos, haciéndoles partícipes de la cultura de la empresa con respecto a esto. La dirección adquiere especial compromiso con la implantación de una cultura de la seguridad alimentaria que implique a todo el personal de la empresa.
- La empresa se compromete a disponer de los medios necesarios para la lucha contra el fraude alimentario e implantación del plan de las medidas de mitigación.
- La empresa tiene total compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes y los asociados a nuestro producto (seguridad, inocuidad, calidad, legalidad, autenticidad, especificaciones y modo de elaboración)
- La empresa manifiesta su compromiso con la prevención de la contaminación ambiental y la sostenibilidad en el tiempo, manteniendo un equilibrio con los recursos de nuestro entorno
- La empresa es consciente de su responsabilidad ética, social y de la importancia del bienestar de sus trabajadores.

La Dirección General asegura que su Política de CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA es entendida y aceptada por todo el personal; y con el concurso de auditorías internas verifica que el Sistema de CALIDAD, INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA mantiene su eficiencia y adecuación.

*Fdo.:* **SANMEL**  
**DIRECCIÓN**

**IVÁN SÁNCHEZ**  
30-08-21