

## **POLÍTICA CALIDAD E INOCUIDAD**

*En KombuChaCha SpA, creemos que el éxito depende de ofrecer productos de alta calidad que cumplan y superen las expectativas de los clientes y consumidores. Fundamental para esto nos comprometemos de garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de todos los productos que fabricamos y distribuimos.*

*Estamos comprometidos a mejorar continuamente la reputación de Kombuchacha, manteniendo la confianza del consumidor a través del desarrollo e implementación de sistemas, estándares y prácticas de calidad y seguridad alimentaria.*

*Todas las operaciones de Kombuchacha están comprometidas con la mejora continua, que se mide, evalúa y valida para su efectividad a través de auditorías internas y externas.*

*Creemos que la responsabilidad de cumplir con los compromisos de calidad y seguridad alimentaria recae en cada uno de los empleados de Kombuchacha, en cómo hacen su trabajo y en su relación con las partes interesadas. La calidad y la inocuidad de los alimentos es responsabilidad de cada empleado que tiene una influencia directa en los ingredientes, el embalaje, la fabricación, el almacenamiento y el despacho de productos.*

*Los siguientes principios de calidad y seguridad alimentaria son la base del compromiso de Kombuchacha con la calidad y la seguridad alimentaria:*

- Fabricar y entregar productos que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.*
- Cumplir con todos los requisitos legales y reglamentarios de calidad y seguridad alimentaria, incluidos los requisitos mutuamente acordados del cliente relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.*
- Garantizar una cultura sostenible de calidad y seguridad alimentaria a través de la implementación, certificación y mejora continua de sistemas efectivos de gestión de calidad y seguridad alimentaria que cumplan con ISO 22000:2018.*
- Validar la efectividad de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos a través de procesos de auditoría interna y externa reconocidos por la Organización Internacional de Normalización (ISO) y Kombuchacha SpA.*
- Aplicar una metodología de evaluación de riesgos, alineada con el contexto en el que operamos, para facilitar nuestra capacidad de alcanzar los objetivos del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria y mejorar continuamente.*
- Desarrollar una capacidad, mentalidad y cultura de calidad y seguridad alimentaria a través de programas estructurados que desarrollen las competencias y habilidades técnicas de los empleados, aumenten la conciencia, gestionen los riesgos e impulsen niveles crecientes de excelencia en la organización.*

- *Revisar continuamente las políticas, estándares y procedimientos de calidad e inocuidad de los alimentos para gestionar eficazmente los riesgos de inocuidad de los alimentos asociados con los cambios en los productos, procesos y tecnologías.*
- *Incluir estrategias de calidad e inocuidad de los alimentos en el proceso anual de planificación comercial para garantizar que la inocuidad y la calidad de los alimentos sigan siendo parte integral de las operaciones.*
- *Establecer objetivos medibles de calidad e inocuidad de los alimentos para todas las operaciones, y a nivel de grupo, para garantizar la mejora continua y el cumplimiento de todas las normas.*
- *Asegurar que los proveedores y contratistas cumplan con los mismos compromisos de calidad y seguridad alimentaria y supervise los materiales y servicios que suministran a través de auditorías e inspecciones de mercancías entrantes.*
- *Comunicar los requisitos de calidad y seguridad alimentaria a proveedores, contratistas, clientes y consumidores y otras partes interesadas relevantes mediante el establecimiento de especificaciones para ingredientes y materiales de embalaje, almacenamiento y distribución de productos y pautas para el consumidor.*
- *Comunicar los aspectos, estrategias y desempeño de calidad y seguridad alimentaria a los empleados asociados, consumidores, clientes y principales partes interesadas que tengan un impacto o se vean afectados por los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria de Kombuchacha SpA.*

*Como Gerente General, estoy comprometido con nuestra Política de Calidad y Seguridad Alimentaria respaldada por la Junta Directiva. Dicho esto, cada empleado de Kombuchacha en todos los niveles y en todas las funciones de la organización es responsable de la implementación exitosa de esta política y los programas relacionados.*



Atte.  
José Antonio Sánchez Ihl  
Gerente General  
KombuChaCha SpA