POLITICA DE INOCUIDAD

KOMBUCHACHA SpA

"En Kombuchacha SpA, creemos que el éxito depende de ofrecer productos de alta calidad que cumplan las necesidades y superen las expectativas de los clientes y consumidores. Para esto, nos comprometemos a garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de todos los productos que fabricamos y despachamos.

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, es decir, se mide, evalúa y valida, 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, los cuales tienen influencia directa en el manejo de 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.*

- *Garantizar una cultura sostenible de calidad y seguridad alimentaria a través de la implementación, certificación y mejora contínua de sistemas efectivos de gestión de calidad y seguridad alimentaria que cumplan con ISO 22.000:2018.*

- *Verificar 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 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.*

- *Verificar 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.*

POLITICA DE INOCUIDAD

KOMBUCHACHA SpA

- *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, para garantizar la mejora continua y el cumplimiento de todas las normas.*

- *Establecer mecanismos de control de procesos, en conjunto con sus metodologías e instrumentos de control, de forma de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos para todas las operaciones.*

- *Verificar que el sistema y sus mecanismos (ISTAS, SOP, SSOP y sus registros asociados), sean efectivos para validar los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.*

- *Verificar que los proveedores y contratistas, cumplan con los mismos compromisos de calidad y seguridad alimentaria, y aseguren la calidad de 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.*

- *Con el fin de alcanzar nuestros objetivos de cuidado y conservación del medioambiente, observamos cuidadosamente el cumplimiento de las leyes ambientales vigentes, así como de los requisitos y regulaciones impuestos por nuestra organización, los cuales buscan lograr un uso racional y eficiente de los recursos. Nuestros esfuerzos se enfocan en la reducción de los residuos generados y el incremento de la reciclabilidad de nuestros empaques.*

Como Gerente General, estoy comprometido con nuestra Política de Calidad y Seguridad Alimentaria. 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