



**POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**AFRAMAR** es una empresa dedicada al Importación, exportación, compra, venta, comercialización, distribución, intermediación, elaboración, transformación, almacenamiento de pescados, cefalópodos, mariscos y cualquier fruto del mar y acuicultura, congelado o en salmuera. Procesos en los que trabajamos día a día para conseguir la mayor fiabilidad y calidad de nuestros productos y así convertirnos en un referente dentro del sector.

Nuestra experiencia adquirida tras más de 40 años de funcionamiento y los retos que presentan los mercados actuales, junto con una exigencia por parte de los clientes cada vez mayor, nos ha hecho conscientes de nuestro propósito y contexto, de la importancia que tiene los conceptos de calidad e inocuidad alimentaria, al mismo tiempo que el de la necesidad de fijar nuestro compromiso para la protección del medio ambiente.

Es por ello que, **AFRAMAR** está comprometida con el desarrollo, la implantación y la mejora continua de la eficacia de un Sistema de Gestión Integrado (en adelante SGI) que engloban la gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria conforme a los requisitos de la norma que lo respaldan (Norma ISO 22000:2018).

Nuestros compromisos son:

- Optimizar la elaboración del producto, la prestación del servicio y la satisfacción del cliente.
- Optimizar la productividad y la reducción de costes.
- Potenciar la posición en el mercado.
- Prevenir la contaminación, optimizando el consumo de nuestros recursos y minimizando la generación de los residuos.
- Asegurar la inocuidad de los alimentos y la importancia del control en todo el proceso productivo para prevenir incidencias de seguridad alimentaria y asumir la responsabilidad ante los clientes.
- Cumplir con la obligación de fabricar productos seguros, legales y auténticos conforme a la calidad especificada, con una responsabilidad ética y laboral y adquirir un compromiso de responsabilidad medioambiental y prevención de la contaminación.
- Desarrollar un plan de seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC y en la trazabilidad.
- Actualizar y poner al día las competencias personales, y su óptima adecuación a las funciones, mediante una gestión de los recursos humanos que potencia la ética, formación y la evaluación continua, involucrando a todos nuestros empleados que desempeñen tareas que afecten a la seguridad, inocuidad legalidad, autenticidad y calidad de los productos.



## MANUAL DE GESTIÓN

Rev. 1  
03/04/2023  
Página: 2 de 2

### ANEXO 3

## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Asegurar que las instalaciones se encuentran con un alto nivel de limpieza, orden y mantenimiento.
- La protección de los productos alimenticios mediante la implantación de la filosofía Food Defense para prevenir el sabotaje y/o adulteración de los productos intencionada.
- Dar respuestas a todas las reclamaciones, devoluciones y otras crisis después de una larga investigación proporcionando acciones correctivas para evitar que vuelven a suceder.
- Establecer unos criterios claros de homologación para nuestros proveedores de cara a garantizar productos seguros e inocuos en toda la cadena de suministro.

Como evidencia de este compromiso, la Dirección establece esta Política y los Objetivos de Gestión, proporcionando los recursos necesarios y revisando permanentemente la eficacia del Sistema de calidad e inocuidad alimentaria para tomar decisiones tendentes a la mejora continua.

Este compromiso, además, se hace extensible a todo el personal de **AFRAMAR**, mediante la comunicación y el entendimiento de la Política, garantizando así la toma de conciencia de la importancia que tiene el satisfacer los requisitos de los clientes, los requisitos legales y reglamentarios y otros requisitos y especificaciones que la organización suscriba, así como el correcto desempeño de sus actividades y procesos.

Al mismo tiempo, la Dirección se compromete a respaldar la política y revisarla, además de mantener en un proceso de mejora continua a los Sistemas de Gestión con el fin de poder conseguir los objetivos que se establezcan en este.

Firma:

Director General