



## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

La unidad de negocio de **FRESCO CONGELADO de GRUPO DEGFER CIA. LTDA.** Es una empresa que procesa y comercializa productos del mar de acuerdo con estándares internacionales, por ello, siguiendo una sistemática de mejora continua de sus procesos y actividades, ha definido y puesto en marcha los siguientes compromisos:

Cumplir con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria de los clientes, para lograr su plena satisfacción, identificando sus necesidades y expectativas; apostando por tecnologías de última generación y ofreciendo el desarrollo de proyectos conjuntamente con nuestros clientes.

Mantener un sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP) que cumpla todos los requisitos vigentes, para garantizar la inocuidad de nuestros productos.

Asignar recursos necesarios para establecer y mantener vigente en la empresa el sistema de calidad y seguridad alimentaria.

Formar, capacitar y sensibilizar a nuestro talento humano para crear un entorno favorable e impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos.

Colaborar con los proveedores y clientes para crear relaciones basadas en la confianza y aportación recíproca, fomentando su implicación en la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad.

Establecer y revisar periódicamente la planificación y objetivos del sistema de gestión en base a indicadores, obteniendo información cuantificable, que contribuya a poner en marcha actuaciones que mejoren nuestros productos, los servicios, conservación de los recursos, previniendo la contaminación y protección del medio ambiente.

**Sra. Lucía Del Pilar Fernández Avellaneda**  
**Gerente General Del Grupo DegFer Cia Ltda**

**27 de mayo 2019**