

POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE

Todos los integrantes de **CREMYCO FILLINGS. S.L.** somos plenamente conscientes que para seguir manteniendo y mejorando la posición en el mercado de nuestro sector, sobre la base de nuestra capacidad competitiva y de servicio, tenemos el compromiso ineludible de hacer todo lo posible para satisfacer las expectativas y las necesidades del mercado en general, y de las partes interesadas en particular, adecuando nuestro sistema de calidad al contexto de la organización actual y consolidando de esta manera nuestra dirección estratégica enfocada a la calidad total, mejora continua, seguridad alimentaria y compromiso con la protección del medioambiente.

El **cumplimiento** de las normas ISO 9001, ISO14001 y IFS Food ha de constituir la base para determinar los procesos de nuestra empresa, lo cual, sin duda, nos permitirá obtener la calidad del servicio exigido, su ejecución en el tiempo requerido y un menor costo de ejecución utilizando la metodología de evaluación de riesgos de los procesos para prevenir las posibles desviaciones o no conformidades del sistema.

Una buena planificación, una actitud positiva y un seguimiento detallado y pormenorizado de las normas, han de conducirnos a minimizar los errores e impactos y a la consecución de la mejora continua en la eficacia del Sistema de Gestión integrado.

Por todo ello basamos nuestra Política en las siguientes premisas:

1. Compromiso de cumplir con la legislación, los requisitos aplicables y la mejora continua del sistema de calidad integrado.
2. Conocer las necesidades y expectativas de todas las partes interesadas y satisfacerlas.
3. Conocer el contexto de la organización y sus cuestiones internas y externas en cada momento.
4. Asegurar a nuestros clientes productos seguros y de calidad, cumpliendo y velando por la legalidad y autenticidad.
5. Comprometer a todos los niveles al personal en el sistema de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria, a través de la motivación, comunicación y formación, así como velar por el cumplimiento de la prevención de riesgos laborales.
6. Implantar y/o crear las condiciones adecuadas para la correcta elaboración de nuestros productos.
7. Apostar por la innovación tecnológica y colaborar con nuestros clientes y proveedores a fin de innovar y mejorar en la calidad de nuestros productos adecuándonos a las tendencias actuales del mercado.
8. Proporcionar confianza a nuestros clientes sobre la capacidad técnica, disponibilidad, respecto al medio ambiente, sostenibilidad, fiabilidad, seguridad, responsabilidad ética y personal en la prestación de nuestros servicios.
9. Prevenir el Fraude alimentario y velar por el Food Defense.
10. Crear una cultura dentro de la organización que permita que todos (gerencia y empleados) piensen y actúen en su trabajo diario para asegurarse que los alimentos que producimos son seguros, generando el menor impacto posible.
11. Sensibilizar y concienciar a todos los proveedores, colaboradores, trabajadores y clientes de la importancia del medioambiente.
12. Contribuir entre todos a la protección del medioambiente, a la mejora de nuestro comportamiento ambiental y prevenir la contaminación, reduciendo el impacto ambiental que podamos producir.
13. Servir como marco para los objetivos de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.
14. Establecer objetivos y metas para reducir los residuos que generamos, las emisiones a la atmósfera, los ruidos, los vertidos y el consumo de recursos naturales y materiales, sin que ello repercuta en la calidad de nuestro servicio y correcto servicio al cliente.
15. *Implementar acciones y prácticas sostenibles que contribuyan a la mitigación del cambio climático fomentando la protección del medio ambiente para un futuro más saludable y sostenible.*

Todo ello con el objetivo primordial de conseguir la satisfacción de las partes interesadas que intervienen en el desarrollo de la empresa y sus actividades, fabricando productos seguros y con el compromiso de protección del medioambiente.

La Política y los Objetivos serán revisados como mínimo una vez al año y adaptados al contexto actual de la organización.



GERENCIA

FECHA: 20/02/2026