



POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En *JULIÁN SOLER S.A.*, empresa agroalimentaria del sector vitivinícola, nos dedicamos desde 1968 a la elaboración de Mostos y Zumos de Uva Concentrados, persiguiendo la máxima **calidad e inocuidad** en todos nuestros productos.

Para ello, hemos definido una política de calidad e inocuidad alimentaria basada en las siguientes directrices:

- Nuestra principal meta es mantener el más alto nivel de calidad y seguridad alimentaria en nuestro producto.
- Controlar exhaustivamente la trazabilidad de nuestro producto de forma que estemos preparados ante cualquier alerta o crisis alimentaria.
- La satisfacción de nuestros clientes a través del cumplimiento de especificaciones y de los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos acordados mutuamente sobre calidad e inocuidad de los alimentos.
- Disponer de los medios materiales y humanos necesarios para conseguir la idoneidad del producto y una optimización de los procesos.
- Promover el desarrollo de nuevas líneas y productos de acuerdo a las necesidades del mercado
- La capacitación permanente del personal para asegurar que todos los empleados sean competentes para cumplir con sus obligaciones y responsabilidades.
- La existencia de canales de comunicación externa e interna que permitan una reacción oportuna de la organización ante cualquier cambio que pueda afectar a las características de calidad e inocuidad de nuestros productos.
- Perseguir la mejora continua del Sistema, mediante actividades respaldadas por la Dirección.
- Fomentar el bienestar del personal y la consolidación de los puestos de trabajo.
- Minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad industrial controlando el consumo de recursos y la generación de residuos.
- Fomentar nuestra producción sostenible y ecológica.
- Prevenir el fraude alimentario mediante un estricto control de nuestros proveedores y procesos.
- Aplicar medidas de defensa alimentaria para evitar cualquier adulteración intencionada de nuestros productos.
- Cumplir la Normativa Halal, evitando contaminaciones con productos no Halal.
- El establecimiento de objetivos medibles acordes con los principios de esta política.

La Dirección se compromete a revisar esta política anualmente y a realizar los ajustes necesarios del sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria para asegurar que se continúen elaborando productos seguros y de alta calidad, mejorando continuamente la eficacia del Sistema.

Esta política de inocuidad de los alimentos estará expuesta en el tablón de anuncios de JULIÁN SOLER, S.A., y a disposición de cualquier persona o entidad que la solicite.

12 de Enero de 2022