

	MANUAL DE POLITICAS DE LA EMPRESA SANTA SOFIA DEL SUR	Código : PSS-01
		Revisión : 05
		Página : 5 / 36
Elaborado por: Equipo HACCP	Aprobado por: Gerencia General	Fecha de Aprobación: 22/09/2020

POLÍTICA DE CALIDAD, INOCUIDAD, LEGALIDAD Y AUTENTICIDAD DE LA EMPRESA SANTA SOFIA DEL SUR S.A.C.

Santa Sofía del Sur S.A.C. es una empresa que está orientada a satisfacer las especificaciones técnicas propias y de nuestros clientes, además de obtener mejores resultados económicos y producir frutos y hortalizas frescas y congelados inocuos, legales, auténticos con los más altos estándares de calidad,.

Santa Sofía del Sur S.A.C. Considera que uno de los pilares más importantes es la Política de Calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad, **buscando siempre la mejora continua** y cumpliendo simultáneamente, con los compromisos adquiridos con el medioambiente. El liderazgo de la Dirección y el convencimiento de que sólo con el Desarrollo de esta Política, y su actualización periódica, puede realizarse la consecución de los objetivos propuestos.

Santa Sofía del sur S.A.C. se compromete:

- **Producir frutas y hortalizas frescas y congeladas INOCUOS, LEGALES Y AUTÉNTICOS con los más altos índices de CALIDAD.**
- **Satisfacer las necesidades y requisitos, así como, sus expectativas actuales y futuras de nuestros clientes.**
- **Fortalecer nuestros procesos mediante la aplicación de la mejora continua de nuestros servicios desarrollando un eficaz control de las no conformidades - cuando aparezcan - impidiendo que le afecten al cliente.**
- **Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios u acordado con nuestros clientes aplicables a nuestros productos, así como los estándares internacionales BRC (GLOBAL STANDARDS FOR FOOD SAFETY) V.8.**

	MANUAL DE POLITICAS DE LA EMPRESA SANTA SOFIA DEL SUR	Código : PSS-01
		Revisión : 05
		Página : 6 / 36
Elaborado por: Equipo HACCP	Aprobado por: Gerencia General	Fecha de Aprobación: 22/09/2020

- **Concientizar a todo el personal sobre la importancia de la Calidad, Inocuidad, legalidad y Autenticidad de nuestros productos para que puedan cumplir con responsabilidad todas sus actividades y funciones a ejecutar.**
- **Fomentar la identificación, el compromiso y la participación de todo el personal con los valores de la empresa y especialmente en temas que conciernen a la inocuidad de los alimentos.**
- **Promover el control de bioseguridad en nuestros trabajadores frente al COVID 19.**

La Dirección General asume como una obligación propia sus responsabilidades y dispone de recursos humanos y financieros necesarios para el cumplimiento de los objetivos medibles y cuantificables, así como para la producción de alimentos seguros y conforme a los requisitos de la norma BRC. Promueve valores de ética, lealtad, compromiso, liderazgo, trabajo en equipos, integridad, respeto, honestidad, responsabilidad, confianza, justicia, coherencia, perseverancia. Además promueve la cultura de inocuidad y enfoca toda la producción desde un prisma de SEGURIDAD ALIMENTARIA, incrementando las medidas tecnológicas y avances que vayan apareciendo en el mercado.

Esta principal política, ha de ser conocida y aplicada por todas las personas de la empresa, para lo cual será divulgada de manera completa y efectiva. Estará desarrollada a través de un sistema documentado y puesto a disposición de todos los afectados e interesados.


 SANTA SOFIA DEL SUR S.A.C.
 YESENIA PUGIBAMARRA ANGELES DE TORRES
 GERENTE GENERAL