





POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

TÉCNICA GANADERA, S.L.

La Dirección de Técnica Ganadera, S.L. (Tegasa) tiene como objetivo principal mantener unos estándares elevados de calidad e inocuidad de sus productos y servicios, siendo este objetivo su mayor responsabilidad y compromiso en su estrategia. Para ello, hemos implantado el Sistema de Calidad e Inocuidad de los Alimentos que está orientado a asegurar el control de todos los procesos de la empresa, la mejora continua y el desarrollo de la calidad para obtener la plena satisfacción del cliente y demás partes interesadas, promoviendo soluciones que cumplan con la normativa aplicable y sean sostenibles con el medioambiente.

Nuestro Sistema de Calidad cuenta con la colaboración y el compromiso de la totalidad de las personas que forman el equipo humano de la empresa, buscando la motivación, la plena integración y la satisfacción del personal con el apoyo de la formación continua.

Técnica Ganadera S.L., añade a sus productos y servicios, valores diferenciales como:

-  La capacidad de respuesta y flexibilidad en los productos y servicios
-  La competencia técnica y generosidad de nuestro equipo humano, logrando fomentar un buen ambiente
-  El desarrollo, la investigación e innovación de nuestros productos
-  El esfuerzo para continuar mejorando día a día, logrando la excelencia en nuestro trabajo

Esta política proporciona el marco de referencia para el establecimiento y revisión de los objetivos de calidad e inocuidad alimentaria y define los siguientes compromisos:

- Cumplir con todos los requisitos legales y normativos en materia de inocuidad alimentaria y de otras materias que le son de aplicación.
- Establecer unos objetivos anuales de calidad y de inocuidad con revisiones periódicas de los mismos.
- Fomentar el compromiso de todos los miembros de la empresa mediante su formación y capacitación para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria de los productos fabricados.
- Asegurar que las instalaciones productivas se encuentran en condiciones adecuadas y tienen las medidas necesarias para disuadir actos de sabotaje y vandalismo (*feed defense*), destinando los recursos necesarios.
- Aplicar medidas de prevención de fraude alimentario (*feed fraud*) y de defensa de los alimentos (*feed defense*) para prevenir la adulteración motivada económicamente y la contaminación intencionada de los productos.
- Asegurar que los peligros del proceso están identificados, evaluados y controlados.
- Garantizar la trazabilidad de los productos elaborados y de los productos comercializados.
- Mantener un sistema eficaz de comunicación interna y externa en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Fomentar las relaciones con nuestros clientes, proveedores y otras partes interesadas, ya que el camino hacia el progreso lo debemos recorrer juntos.

TEGASA apuesta por la mejora continua, como la única vía para ser competitivos y prosperar en su mercado.

Esta Política se desarrolla y documenta a través del Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria, del APPCC, de los Procedimientos, de los Prerrequisitos y de todos aquellos documentos necesarios para el cumplimiento de las diferentes tareas, así como en toda la documentación complementaria que forma parte del Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria en base a la norma de referencia FAMI-QS, estableciendo que la presente política debe ser conocida y adoptada por parte de todos los integrantes de la empresa y resto de partes interesadas.

Barcelona, enero de 2022



Pablo Masís
Director General