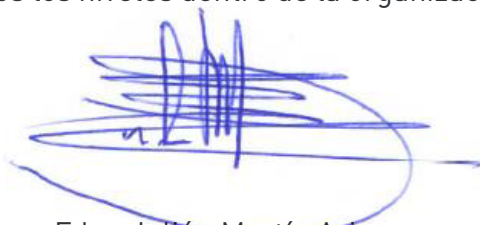


En GRUPO ABADES es prioritaria la seguridad alimentaria y proporcionar alimentos sanos e inocuos para nuestros clientes. Para ello apuesta por las últimas tecnologías en Restauración y Producción Alimentaria en todas sus unidades de negocio, cuenta con personal altamente cualificado para los puestos que ocupan, invierte en innovación de instalaciones y establece un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en base a los principios descritos en las normas internacionales ISO 22.000:2018, IFS Food V7 y CODEX ALIMENTARIUS.

La Dirección de la empresa se compromete y promueve entre sus empleados, proveedores, clientes y socios las siguientes medidas:

- Emplear en la producción de alimentos seguros las prácticas de seguridad alimentaria mediante la participación de todos los trabajadores en las mismas.
- Poner en conocimiento los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores.
- Cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requerimientos legales y reglamentarios y los requerimientos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Establecer un proceso comunicación interna y externa transparente y eficaz. Ésta debe ser abierta y clara entre todos los miembros del personal, incluida la comunicación sobre desviaciones y expectativas.
- Asegurar las competencias de todo el personal en relación con la inocuidad de los alimentos. Concienciar sobre la importancia de la higiene de los alimentos por parte de todo el personal de la empresa. Reconocer la importancia del comportamiento humano a la hora de proporcionar alimentos inocuos e idóneos. Garantizar la capacitación y supervisión adecuadas del personal.
- Establecer una cultura positiva de inocuidad de los alimentos.
- Comprometer a toda la dirección y a todo el personal con la producción y manipulación de alimentos inocuos. Liderar e involucrar a todo el personal en las prácticas de inocuidad de los alimentos.
- Disponer de recursos suficientes para asegurar el funcionamiento eficaz del sistema.
- Informar claramente de las funciones, responsabilidades y autoridades.
- Mantener la integridad del sistema cuando se planifican y aplican cambios
- Verificar que se llevan a cabo los controles y que estos funcionan, y que la documentación está actualizada.
- Cumplir con las expectativas de seguridad y calidad del producto de nuestros clientes.
- Orientar nuestras elaboraciones de comidas a las necesidades de nuestro cliente.
- Fomentar la cultura alimentaria a través de:
 - o La promoción de nuestra dieta mediterránea y atlántica.
 - o La información veraz de nuestros alimentos.
 - o La oferta gastronómica variada y con opciones saludables en todos los casos.
 - o La reducción de alimentos ultraprocesados, primando los productos naturales.
 - o La adecuación de nuestros platos a todas las necesidades dietéticas.
 - o La responsabilidad social local contando con productores cercanos.
 - o La fusión de la innovación con el respeto a nuestras tradiciones gastronómicas.
- Mejorar continuamente nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y su integración con otros sistemas de gestión teniendo en cuenta los avances en la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

Como prueba de nuestro compromiso, esta Política estará disponible, se comunicará y nos aseguraremos de que será entendida en todos los niveles dentro de la organización, así como a las partes interesadas pertinentes.



Fdo.: Julián Martín Arjona
Loja, a 27 de Marzo de 2021