

	SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL			
	Política global de Calidad e Inocuidad			
	Código: PO-GD-008	Versión: 1	Fecha: 30 Diciembre 24	Pág. 1 / 2

1. OBJETIVO

Nuestra política tiene como **objetivo fundamental**, Proporcionar productos saludables, seguros y de alta calidad que cumplen con las expectativas de nuestros clientes y consumidores, siendo reconocida como una organización de exportación de frutas frescas en mercados internacionales y nacionales, cuando aplica, manteniendo una calidad e inocuidad que respondan a las exigencias vigentes, a través de un Sistema Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, de acuerdo con los principios general de Higiene del **Codex Alimentarius**.

2. POLÍTICA

La Dirección enfoca su Sistema de Gestión hacia el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios y otros requisitos, incluyendo la autenticidad, para la obtención de alimentos seguros, sustentables y de excelente calidad, como responsabilidad de todos, al mismo tiempo que se cumplen las especificaciones acordadas mutuamente con sus clientes y regulaciones de los lugares donde operamos.

Nuestra Política de Calidad e Inocuidad Tropifresh focaliza su accionar en ocho pilares fundamentales:

- **Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad:** Cumplimos con los estándares de seguridad alimentaria para el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura por medio de programas de prerrequisitos, lineamientos de calidad corporativa y procesos de inocuidad basados en un sistema HACCP.
- **Estándares para el Abastecimiento de Materiales y Servicios:** Monitoreamos y establecemos los requisitos para la estandarización de nuestros proveedores para mitigar la entrada de defectos a nuestra cadena de valor.
- **Sistema de Gestión en la Medición:** Desarrollamos e implementamos metodologías de medición confiables para verificar el cumplimiento de nuestros estándares en productos, procesos e infraestructura.
- **Diseño Sanitario e Higiene de Instalaciones y Equipos de Proceso:** Fomentamos la implementación de los principios de diseño higiénico en la adquisición y renovación de nuestros equipos e instalaciones para prevenir y corregir posibles causas de fallas, defectos y reprocesos.
- **Calidad e Inocuidad en la Cadena de Valor:** Integramos los fundamentos de calidad e inocuidad en el diseño, desarrollo, elaboración, manejo y distribución de nuestros productos. Identificamos los principales riesgos físicos, químicos y biológicos que podrían afectar la inocuidad de las frutas frescas
- **Trazabilidad del Producto y Gestión de Crisis:** Buscamos potenciar nuestro sistema de trazabilidad con el uso de tecnologías de la información en la cadena productiva del proceso.
- **Asignación de recursos:** La gerencia general se compromete a mantener disponibles los recursos pertinentes para el sistema de gestión de calidad e inocuidad.
- **Seguridad Alimentaria:** Capacitar y formar a los empleados para el desarrollo de Buenas prácticas manipulación y fomentar una cultura de seguridad alimentaria.

Elaboró: Ginna Prieto	Revisó: Mateo Sánchez	Aprobó: Mateo Sánchez
Cargo: Gerente de Control de Calidad	Cargo: Director General	Cargo: Director General

COPIA CONTROLADA PARA USO INTERNO. NO REPRODUCIR SIN AUTORIZACION


 30/12/24

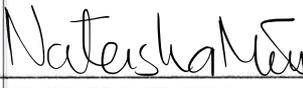
	SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL			
	Política global de Calidad e Inocuidad			
	Código: PO-GD-008	Versión: 1	Fecha: 30 Diciembre 24	Pág. 2 / 2

TROPIFRESH S.A.S., se compromete a optimizar la calidad e inocuidad de los alimentos producidos y de una mejora continua. Esta política es comunicada a todas las partes interesadas y a nuestro personal y se revisa regularmente para su continua adecuación e implementación.

Aprobado por,



Mateo Sánchez
 Director General
Mateo.sanchez@tropifresh.co



Natasha Mia Moreno
 Presidenta
Natasha@tropifresh.co

Elaboró: Ginna Prieto	Revisó: Mateo Sánchez	Aprobó: Mateo Sánchez
Cargo: Gerente de Control de Calidad	Cargo: Director General	Cargo: Director General

COPIA CONTROLADA PARA USO INTERNO. NO REPRODUCIR SIN AUTORIZACION

MJM
30/12/24