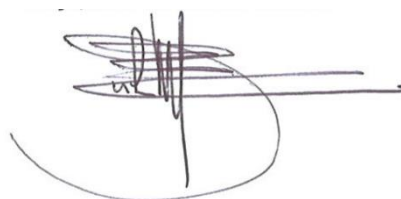


En GRUPO ABADES es prioritaria la seguridad alimentaria y **proporcionar alimentos sanos e inocuos para nuestros clientes**. Para ello apuesta por las últimas tecnologías en Restauración y Producción Alimentaria en todas sus unidades de negocio, cuenta con personal altamente cualificado para los puestos 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:
  - La promoción de nuestra dieta mediterránea y atlántica.
  - La información veraz de nuestros alimentos.
  - La oferta gastronómica variada y con opciones saludables en todos los casos.
  - La reducción de alimentos ultraprocesados, primando los productos naturales.
  - La adecuación de nuestros platos a todas las necesidades dietéticas.
  - La responsabilidad social local contando con productores cercanos.
  - 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**