



# Política de Calidad e Inocuidad

## OBJETIVO

Establecer los lineamientos que permitan direccionar y generar cumplimiento frente a la inocuidad alimentaria

## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Levapan Colombia SAS desarrolla, produce, empaqa y maquila materias primas para la industria de alimentos, así como productos de consumo; garantizando; la gestión y prevención de riesgos que permiten asegurar nuestracadena de suministros por medio de procesos más confiables a través del sistema de inocuidad y calidad.

Para cumplir lo anterior el Levapan Colombia SAS se compromete a:

- **Cumplimiento Requisitos Partes Interesadas:** Cumplir con la normatividad legal vigente, requisitos de certificaciones internas, estándares internacionales reconocidos por GFSI, requisitos de clientes y otros requisitos aplicables.
- **Aseguramiento de la calidad:** Cumplir con las especificaciones del producto terminado, de manera que se tomen acciones pertinentes de acuerdo con las tendencias de las verificaciones de procedimientos de inocuidad y calidad, incluso para unidad, peso y volumen.
- **Cultura de Calidad e Inocuidad:** Establecer una Cultura de Calidad e Inocuidad enfocada en las buenas prácticas higiénicas; la responsabilidad, el compromiso y comportamiento del personal interno, contratistas y visitantes.
- **Asignación de Recursos:** Proporcionar los recursos necesarios para el cumplimiento de los Sistemas de calidad e Inocuidad Alimentaria, inversiones CAPEX.
- **Monitoreo y Seguimiento:** Evaluar las medidas de control y prevención establecidas en los procesos con el fin de asegurar la calidad, inocuidad y seguridad de los productos elaborados; así mismo, considerar los requisitos de Food Defense y de Food Fraud, para garantizar los estándares de calidad e inocuidad en toda la cadena productiva y de abastecimiento.
- **Reducción de pérdida y desperdicio de alimentos:** Establecer una estrategia para reducir la pérdida de alimentos en todas las etapas de la cadena de suministro, en comparación con el año base anterior, para garantizar la seguridad alimentaria y promover la sostenibilidad ambiental.
- **Mejora Continua:** Identificar oportunidades, implementar mejoras en los procesos y efectuar seguimiento a la gestión de las áreas responsables de las actividades que soportan el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- **Proveedores y Prestadores de Servicio:** Trabajar en conjunto con proveedores de materiales y servicios dando a conocer los requerimientos internos con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares por parte de los terceros.
- **Comunicación:** Establecer una comunicación eficaz entre todas las partes interesadas cuyas actividades tengan un impacto en la inocuidad de los alimentos.
- **Revisión por la Dirección:** Revisar mínimo una vez al año el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad y la Política, para asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia continua, con el fin evaluar las oportunidades de mejora y la necesidad de efectuar cambios en el Sistema. Esta revisión será llevada a cabo por los funcionarios responsables designados en cada operación.

Firmada y publicada el 16 febrero del 2024.

Carlos Eduardo Peláez Buenaventura  
Director Corporativo de Calidad y Sistemas de Gestión

Firmada y publicada el 16 febrero del 2024.

Carlos Mario Isaza Tamayo  
Gerente Operaciones Alimentos