



## **POLITICA INTEGRADA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTE Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL**

LACTEOS SAN ANTONIO C.A. empresa ecuatoriana dedicada a la elaboración de productos lácteos y sus derivados, néctares y bebidas, tiene como objetivo fundamental asegurar la Inocuidad Alimentaria y Calidad de sus productos por lo que ha optado por la implementación del estándar de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 y del cumplimiento de sus requisitos buscando el desarrollo en un proceso de mejora continua, al mismo tiempo integrando el cumplimiento de los Derechos Humanos, aplicación de estándares de Seguridad y Salud Ocupacional, Responsabilidad Social Empresarial y respeto al Ambiente.

Por lo anterior, la Alta Dirección establece los siguientes principios para su cumplimiento:

1. Cumplir con los requisitos establecidos en el Sistema de Seguridad Alimentaria FSSC 22000, así como el cumplimiento de leyes y reglamentos vigentes aplicables para nuestros productos.
2. Satisfacer las necesidades y requisitos de los clientes y demás partes interesadas en los temas relacionados con la seguridad y calidad de los alimentos, de acuerdo a los compromisos suscritos por la Organización.
3. Fortalecer continuamente la capacidad para detectar y combatir el fraude alimentario y disponer de un sistema de defensa alimentaria en nuestra cadena de suministros, mejorando los controles internos para prevenir la adulteración motivada económicamente y la contaminación intencionada de los productos, garantizando la producción y comercialización de alimentos genuinos y con alto valor nutricional para nuestros clientes.
4. Potenciar la participación y competencia profesional de todo nuestro personal, haciéndoles consciente de la importancia de sus actividades individuales para contribuir a la inocuidad y calidad de los alimentos.
5. Establecer la comunicación, tanto externa como interna, como un pilar imprescindible, para asegurar que a través de la cadena alimentaria está disponible la suficiente información sobre los temas que conciernen a la inocuidad de los alimentos
6. Respetar los derechos de la Naturaleza, comprometiéndonos con la protección del Ambiente, su sostenibilidad y la prevención de la contaminación.
7. Promover y preservar el bienestar físico, mental y social de nuestros colaboradores.
8. Comprometerse con la prevención de lesiones y enfermedades de colaboradores, contratistas y visitantes, promoviendo la participación de todos para lograr un ambiente de trabajo sano, seguro y comfortable.
9. Establecer un compromiso de análisis y mejora continua para detectar aquellas oportunidades y riesgos o desviaciones que pudieran producirse, e implantar los mecanismos adecuados para evitar la recurrencia y mantener la eficacia del sistema integrado de gestión.
10. Documentar, implementar, mantener y actualizar permanentemente esta política para garantizar su pertenencia y difundirla a todos los colaboradores y a las partes interesadas.

Sr. Luis David Moncayo S.  
GERENTE GENERAL

Sr. Carlos Gonzalez M.  
GERENTE