



POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HFC-K-FS-FSC-001.05

ÍNDICE

1. OBJETIVO.....	2
2. ALCANCE Y EXCLUSIONES.....	2
3. ROLES Y RESPONSABILIDADES.....	2
4. DESCRIPCIÓN.....	2
5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
6. ANEXOS.....	3
7. AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS.....	3



POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HFC-K-FS-FSC-001.05

1. OBJETIVO.

Declarar nuestro compromiso con regular los procesos que involucren inocuidad, calidad, legalidad, autenticidad del producto, protección de los trabajadores, consumidores y cumplimiento de la legislación.

2. ALCANCE Y EXCLUSIONES.

Alcance: Aplica para todas las filiales de Hortifrut

Exclusiones: No hay

3. ROLES Y RESPONSABILIDADES.

Corresponderá al *director Corporativo de Food Safety & Certificaciones*, mantener actualizada esta política y velar por su implementación y cumplimiento.

La Gerencia General de Filiales, se compromete a proporcionar los recursos necesarios para ejecutar a través de las áreas asociadas el cumplimiento de la gestión de la calidad, y seguridad alimentaria.

4. DESCRIPCIÓN.

4.1. INOCUIDAD & CALIDAD: Lograr la satisfacción de nuestros clientes cumpliendo con sus requerimientos y esforzándonos por superar sus expectativas, produciendo alimentos inocuos y de calidad acorde con la legislación vigente en origen y destino.

4.2. AUNTENTICIDAD y LEGALIDAD: Asegurar la integridad de nuestro producto a lo largo de la cadena productiva, protegiendo nuestras operaciones, desde suministros y materia prima hasta despacho de producto terminado, de contaminantes (sabotaje) y de fraude alimentario, cumpliendo los requisitos legales correspondientes.

4.3. MEJORA CONTINUA: Promover activamente la Cultura de Seguridad Alimentaria y Calidad de los productos. Fomentar la participación comprometida de nuestro personal en los procesos del Sistema de Gestión y la optimización de los procesos productivos e instalaciones, como base para mejorar continuamente los resultados de la empresa, comunidad y sociedad en general.

4.4. SISTEMA DE GESTION: Promover el cumplimiento de los esquemas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria mediante las certificaciones GFSI para nuestra actividad en cada uno de los eslabones implicados en la producción, comercialización, venta y distribución de nuestros productos.



POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HFC-K-FS-FSC-001.05

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Manuales de Inocuidad de cada filial

6. ANEXOS

- N.A

7. AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS

RUTA DE VALIDACION			
FUNCION	NOMBRE	CARGO	FECHA
Elaborado por:	Mayra Vega	Coordinador de Sistemas de Gestión Integrado Región América	10/06/2025
Aprobado por:	Marcela Garcia	Director Corporativo de Food Safety & Certificaciones	02/07/2026

Versión	Fecha	Vigencia	Autor	Cambios
01	01/07/2022	01/07/2022	Marcela García	Unificación y estandarización de Política.
02	05/05/2023	05/05/2023	Ricardo Cevallos	Actualización del sub ítem 4.3. Mejora Continua.
03	13/06/2023	13/06/2023	Ricardo Cevallos	Actualización del aprobador de la Política.
04	7/12/2023	7/12/2023	Mayra Vega	Se actualizó el punto 2. Alcance y se agregó el punto 4.4 en a la descripción.
05	10/06/2025	10/06/2025	Mayra Vega	Se actualizó el revisor de acuerdo con el flujo de aprobación y el cargo del elaborador, asimismo se cambió el nombre del área.
05	22/06/2026	22/06/2026	Nayda Berrú	Revisión de Política, se mantiene vigente sin cambios.