



## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Rancho Grande, organización dedicada a Elaboración y comercialización de suplementos para animales fabricados a partir de granos de origen, producto terminado y excedentes de la industria alimentaria, ha decidido implantar un Sistema de Gestión basado en la norma ISO 9001 y HACCP para mejorar el servicio que presta a sus clientes.

Nuestra política tiene como objetivo fundamental, proporcionar a nuestros clientes productos de máxima calidad e inocuidad que respondan a las exigencias vigentes y mutuamente acordadas, buscamos la garantía de esta calidad en la inocuidad alimentaria, a través de la implementación de un Sistema Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, de acuerdo con los principios generales de Higiene y al cumplimiento de los requisitos legales.

La Dirección enfoca su Sistema de Gestión hacia el cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios y otros requisitos, incluyendo la autenticidad, para la obtención de alimentos seguros y legales, al mismo tiempo que se cumplen las especificaciones acordadas mutuamente con sus clientes.

La Dirección de Rancho Grande enfoca el Sistema de la Calidad e inocuidad alimentaria como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la Calidad e inocuidad de sus productos, la satisfacción del cliente y la mejora continua de la eficacia del Sistema a través del pilar fundamental:

- La Calidad e inocuidad y su mejora son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa empezando desde arriba.

Rancho Grande se compromete a optimizar la calidad e inocuidad de los alimentos producidos. Esta política es comunicada a todas las partes interesadas y a nuestro personal y se revisa regularmente para su continua adecuación e implementación.

Alta Dirección

Aprobado por: Leonardo Chandia Salinas  
Fecha: y firma: 23-03-2024