

**La Dirección General Servicios de Integración Para Productos Básicos S.A. DE C.V. Se compromete a gestionar la calidad de los procesos mediante la implicación de todos los niveles de la organización. Con esta finalidad, la dirección establece objetivos de calidad y seguridad alimentaria que revisa periódicamente y cuyos resultados son comunicados interna y externamente conforme sea apropiado.**

**La política de calidad, inocuidad definida por la Dirección General se fundamenta en:**

- 1. Compromiso a establecer, mantener y mejorar continuamente un sistema de inocuidad por medio de la garantía del cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios sobre la inocuidad de los alimentos.**
- 2. Responsabilidad y compromiso con la inocuidad de los alimentos, orientados a la evaluación de nuestros procesos asegurando la inocuidad y la calidad de nuestros servicios.**
- 3. Satisfacer las necesidades de nuestros clientes mediante el control y cuidado del producto desde su ingreso, almacenamiento transformación y entrega cumpliendo con las especificaciones acordadas con los mismos.**
- 4. La mejora continua en cuanto a calidad, inocuidad en base a los cumplimientos de la legislación vigente y de otros requisitos suscritos.**
- 5. Formar y capacitar a nuestros empleados para que sean gestores en su puesto de trabajo y estén motivados para desarrollar buenas prácticas de calidad e inocuidad.**
- 6. Proteger al consumidor final aportando al mercado productos seguros según el sistema de seguridad alimentaria implantado, revisado y validado por la empresa.**
- 7. Ser responsables de asegurar alimentos inocuos a lo largo de la cadena alimentaria incluyendo la participación y el compromiso a largo plazo de todas las partes interesadas. manteniendo el más alto nivel de calidad, inocuidad y seguridad al producto en todas nuestras actividades.**
- 8. Establecer y mantener una cultura de inocuidad alimentaria dentro de la planta**

**La Dirección se compromete a revisar esta política anualmente y a realizar los ajustes necesarios del sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar que se mantiene su adecuación a los requisitos legales, que se continúan almacenando y elaborando productos seguros y que se mejora continuamente la eficacia del sistema.**