



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Saputo es uno de los diez principales procesadores de lácteos del mundo, con instalaciones de producción en Canadá, EE. UU., Australia, Argentina y el Reino Unido. Producimos, comercializamos y distribuimos una amplia gama de productos lácteos, entre los que se incluyen el queso, la leche líquida, la leche y la crema de larga vida, los productos cultivados y los ingredientes lácteos.

Nuestro objetivo es ofrecer a nuestros clientes y a los consumidores productos seguros y de la mejor calidad. Para alcanzar ese objetivo, nos comprometemos a lo siguiente:

LOS ESTÁNDARES MÁS ALTOS DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- ✓ **Implementar estándares de calidad y seguridad alimentaria en toda nuestra cadena de suministro** para garantizar la elaboración de productos auténticos que cumplan o superen los requisitos legales y reglamentarios, así también como las exigencias de nuestros clientes y consumidores.
- ✓ **Elaborar programas basados en el riesgo y orientados a la prevención** para reforzar nuestros estándares.
- ✓ **Validar la efectividad de nuestros estándares y programas** mediante la evaluación de riesgos internos y externos.
- ✓ **Garantizar** que nuestros estándares y programas se documenten, se comuniquen y estén al alcance de nuestros empleados.

MEJORAS CONTINUAS

- ✓ **Documentar y verificar constantemente** nuestros estándares de calidad y seguridad alimentaria, y programas relacionados, para fomentar un ambiente de mejora continua.
- ✓ **Garantizar que nuestros estándares se reflejen** en nuestros productos y embalajes en todas las etapas de desarrollo e innovación.
- ✓ **Escuchar y responder a las preguntas y comentarios** de nuestros clientes y consumidores sobre la calidad y seguridad de nuestros productos y servicios.
- ✓ **Asegurar que se establezcan canales de comunicación eficaces, tanto internos como externos**, para permitir una respuesta oportuna a cualquier cuestión que pueda afectar la calidad o la seguridad de nuestros productos.

CULTURA Y RECURSOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ✓ **Fomentar una cultura inclusiva** para garantizar que nuestros estándares de calidad y seguridad alimentaria reciban el apoyo de todos los empleados y se alcancen gracias a su compromiso.
- ✓ **Garantizar que todos los empleados estén capacitados** con respecto a los principios de calidad y seguridad alimentaria.
- ✓ **Proporcionar a todos los empleados las herramientas, el equipo y las instalaciones de producción adecuadas** para elaborar nuestros productos de forma segura e higiénica.
- ✓ **Asignar los recursos necesarios** para cumplir con nuestros estándares.
- ✓ **Revisar nuestros recursos** para asegurarnos de que siempre estén al día con los nuevos requisitos legales y reglamentarios, las prácticas de la industria y las demandas de nuestros clientes y consumidores.

Fieles a nuestros valores y tradiciones, aplicaremos nuestro enfoque basado en la disciplina para contribuir al éxito de esta política.