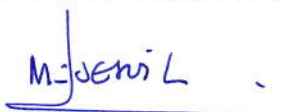


REYOMA SL envasa y comercializa una amplia variedad de productos sólidos solubles como cafés, edulcorantes e infusiones. Sus inicios como empresa familiar hacen que el equipo Directivo haya adquirido un firme compromiso con sus trabajadores así como otras partes interesadas en gestión de la calidad e inocuidad alimentaria con el fin de elaborar productos seguros y de calidad.

La Dirección de REYOMA SL establece la política de calidad y seguridad alimentaria basada en los siguientes pilares:

- Considerar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria clave en todos los procesos y compromisos de REYOMA SL. Garantizar la inocuidad de nuestros productos a través de la implantación y revisión periódica de un sistema de *Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico* (APPCC) y estandarización de todos los procesos según las especificaciones de la norma UNE-EN ISO 22000:2018.
- Cumplir con la legislación aplicable, especificaciones y requisitos de los clientes para lograr satisfacer sus necesidades y expectativas, estableciendo procedimientos de evaluación de la satisfacción y sugerencias de mejora que permitan la fidelización de clientes existentes, así como la creación de nuevas oportunidades de negocio.
- Involucrar a todo el personal de REYOMA SL en los pilares de esta Política. Esta Dirección cuenta con el compromiso de todo el personal, implantando medios adecuados para que la Política de Calidad sea explicada, entendida, implantada y mantenida a todos los niveles de la organización.
- Formar y capacitar de forma continua a todos los integrantes de la organización buscando su motivación y participación en el sistema de calidad e inocuidad alimentaria y prevención de riesgos laborales es una prioridad para esta Dirección.
- Mantener comunicación activa para asegurar la eficacia del sistema, tanto comunicación externa (proveedores, clientes, administración) como interna (personal de la organización) y otras partes interesadas.
- Implementar medidas para controlar y evitar cualquier tipo de acción malintencionada que pueda afectar a la inocuidad de los productos por parte de personal propio o ajeno a la organización mediante un sistema *Food Defense*.
- Considerar en todos nuestros procesos la sostenibilidad, correcta gestión de residuos e implantación de materiales que minimicen el impacto medioambiental en la medida técnica y económicamente posible.
- Liderar la revisión y mantenimiento del Sistema, aprobar objetivos medibles de calidad, acciones orientadas a la mejora continua y garantizar los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzar dichos objetivos.

Esta política se comunica a todo el personal y partes interesadas, quedando expuesta públicamente y revisada con frecuencia mínima anual.



María Jesús López



Yolanda López



René López

Firmado por la Dirección de REYOMA SL, en Montcada i Reixac, a 29 de Noviembre de 2022.