



## POLÍTICA DE CALIDAD

En la empresa **Quesería Lafuente S.A.U** dedicada a la elaboración de Mozzarella, Quesos, Quesos Fundidos, Preparados lácteos Fundidos, Quesos fresco, Mantequilla, Burrata de la más Alta Calidad, buscando por una parte la completa satisfacción del cliente mediante productos que rebasen sus requisitos, ya que la **satisfacción del cliente** es la esencia de toda la organización, porque un cliente satisfecho permite el crecimiento de la empresa, y por otra parte consiguiendo la excelencia de nuestros productos basados en los requisitos de la **Norma BRC** y en el cumplimiento de los objetivos de calidad, mediante la **Mejora Continua de la cultura de seguridad y calidad** de los productos en todos los procesos de la organización de forma incesante, ya que el estancamiento no permite nunca la mejora continua.

Nuestra Política de Calidad se manifiesta mediante un firme compromiso con los **Clientes** de satisfacer plenamente sus requerimientos y expectativas, y la obligación de fabricar **productos inocuos, legales y auténticos, conforme a la calidad especificada**, asumiendo las **responsabilidades** que se deriven, para ello garantizamos impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de **Seguridad Alimentaria y Calidad**, basada en los principios de honestidad, desarrollo de las personas; velando por la igualdad de los derechos y obligaciones, sin discriminación por raza, sexo, religión o ideología política; compromiso de mejora y seguridad en nuestras operaciones, cumpliendo con la legalidad y las especificaciones de nuestros productos, con responsabilidad medioambiental, ética y laboral.

|   |  |                              |
|---|--|------------------------------|
|  | José Maria Lafuente Llano. <b>Gerente</b><br> | <b>Rev. 26</b><br>01/09/2022 |
|---|--|------------------------------|

# POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En **QUESERÍA LAFUENTE S.A.U**, tenemos como objetivo de carácter general "hacer de nuestra empresa un lugar cada vez más seguro y agradable para todos", y para que este lema concuerde con nuestra actividad diaria, reconocemos y asumimos que **todo accidente es evitable.**


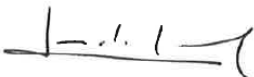
En nuestra política, siempre están presentes cuatro objetivos que consideramos fundamentales:

- Garantizar la seguridad y salud de todas las personas que trabajamos en Quesería Lafuente.
- Desarrollar una acción permanente para aumentar los niveles de protección existentes.
- Mejorar continuamente las condiciones de seguridad y salud laboral.
- Cumplir la normativa vigente.

La gestión de la empresa se orienta al cumplimiento de los objetivos mencionados, en especial en lo relativo al establecimiento legal y racional de las medidas de prevención.

Tenemos en cuenta, de manera prioritaria, el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la normativa específica sobre prevención de riesgos laborales, para ello se dispone de la información suficiente a través de los registros del sistema de prevención.

Como un paso muy importante para asegurar el correcto funcionamiento y el cumplimiento; por tanto, de estos objetivos, QUESERÍA LAFUENTE S.A.U adquiere un gran compromiso de Mejora Constante de la Prevención, mediante la implantación del "Plan de Prevención de Riesgos Laborales"

|   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
|  | José Maria Lafuente Llano. <b>Gerente</b><br> | <b>Rev. 24</b><br>01/09/22 |
|---|--|----------------------------|


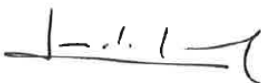
# POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL

La empresa **Quesería Lafuente S.A.U**, dedicada a la elaboración y comercialización de queso, quesos fundidos, productos lácteos, productos vegetales transformados, mozzarella fresca, mascarpone, mantequilla, burrata, leche en polvo y lactosuero en polvo, comprometida con el desarrollo sostenible de sus actividades, establece en su Política ambiental los siguientes compromisos:

- Compromiso de mejora continua y de prevención de la contaminación mediante la evaluación periódica de los aspectos ambientales, desde una perspectiva de ciclo de vida asociados a los procesos de nuestra actividad, productos y servicios.
- Establecer objetivos y metas ambientales coherentes con la naturaleza y los impactos ambientales que causa nuestra actividad y con esta Política, que serán revisados anualmente por la dirección.
- Analizar los riesgos y oportunidades dirigidas a emprender acciones para lograr la mejora del sistema y procesos, teniendo en cuenta el enfoque de nuestros clientes y el resto de las partes interesadas y determinadas en el contexto de nuestra actividad.
- Incorporar la reducción de los impactos ambientales propios de nuestra actividad (como la generación de residuos de papel y plástico, de residuos peligrosos, vertido de aguas residuales, etc.) como parte de nuestro trabajo diario junto con una optimización del consumo de recursos naturales.
- Cumplir con los requisitos establecidos por las leyes y reglamentos ambientales mediante la implantación de las medidas necesarias para ello, así como aquellos otros derivados de normas de adopción voluntaria.
- Asumir la sensibilización del personal en temas ambientales, fomentando la formación e información a todos los niveles, para conseguir la conformidad con los requisitos del sistema en el desarrollo de su trabajo.
- Motivar a nuestros clientes, proveedores y contratistas para que asuman en el mayor grado posible los principios recogidos en esta política.
- Mantener una relación abierta y de colaboración con las entidades públicas y otros grupos interesados, para la protección y conservación del Medio Ambiente.

Esta política ha de ser entendida y asumida por todo el personal de la empresa y el personal subcontratado. Además, estará a disposición del público en general.

La dirección se compromete a velar por la aplicación de esta política, disponiendo los recursos humanos, financieros, de infraestructura y tecnológicos necesarios. Asimismo, la revisará periódicamente adaptándola a la naturaleza de sus actividades y de sus impactos ambientales, así como a la estrategia general de la empresa.


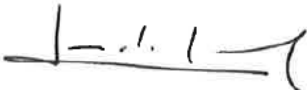
|   |  |                              |
|---|--|------------------------------|
|  | José Maria Lafuente Llano. <b>Gerente</b><br> | <b>Rev. 23</b><br>28/10/2021 |
|---|--|------------------------------|

# POLÍTICA HALAL

En la empresa **Quesería Lafuente, S.A.U**, elaboramos productos bajo la marca de Garantía HALAL, buscando la completa **Satisfacción del Cliente** mediante productos que cumplan los requisitos de la marca. Esta Política de calidad se concreta en los siguientes objetivos generales que todo el personal de la empresa debe conocer, perseguir y mejorar continuamente:

- **Orientar** cada etapa del proceso hacia la satisfacción de los consumidores y clientes HALAL.
- **Adecuar** los recursos humanos y materiales empleados en la elaboración de los productos HALAL, para la prevención de errores con el fin de cumplir con los **requisitos exigidos** por la Marca de Garantía HALAL.
- **Formación y sensibilización** del personal respecto a los requisitos de la Marca.

Nuestra Política de Calidad HALAL se manifiesta mediante un firme **compromiso** con los Clientes de satisfacer plenamente sus requerimientos y expectativas, y la obligación de fabricar productos seguros, conforme a las **prescripciones establecidas** por la entidad de certificación, asumiendo las responsabilidades que se deriven, y garantizando la elaboración de todos nuestros productos HALAL con materias primas con certificación o declaración HALAL cuando proceda. Además, Quesería Lafuente se compromete a mantener los principios de **honestidad**, desarrollo de las personas y compromiso de mejora y seguridad en nuestras operaciones, cumpliendo con la legalidad y las especificaciones de nuestros productos, con responsabilidad **ética y laboral**.

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | José Maria Lafuente Llano. <b>Gerente</b><br> | <b>Rev. 24</b><br>24/03/22 |
|---|---|----------------------------|