ANEXO I · POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE PIENSOS

Revisión 01
08/10/2026

Revisión	Cambios	Fecha
00	Edición inicial	22/01/2026
01	Se incorporan orientación al cliente (3.9), cultura de seguridad del producto (3.10) y sostenibilidad (3.11); alcance alineado con el certificado; despliegue en objetivos por área; corrección de la versión de IFS Logistics y de los apartados 3.3 y 3.6. Respuesta a la desviación 1.1.1 de la auditoría IFS Logistics 3 de 02/10/2026.	08/10/2026

1. COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN

La Dirección de Transportes Francisco Porrero, S.L. establece como prioridad estratégica garantizar la seguridad, legalidad y calidad de los productos alimentarios, piensos y demás productos transportados y almacenados, asegurando en todo momento la protección de la cadena alimentaria mediante el cumplimiento de los estándares internacionales IFS Logistics versión 3 y GMP+ B3.

La Dirección reconoce que la seguridad del producto es una responsabilidad compartida y se compromete a proporcionar los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para el funcionamiento efectivo del sistema de gestión.

2. ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta política aplica a:

- Transporte por carretera, organización del transporte y almacenamiento de productos no alimentarios envasados.
- Transporte por carretera y organización del transporte de productos alimentarios envasados a temperatura ambiente (bebidas, aceites, ingredientes secos, alimentos para animales de compañía, entre otros) y de productos alimentarios a granel en cisternas.
- Productos sometidos a GMP+ B3: piensos, materias primas para piensos y aditivos.
- Actividades de carga, transporte, descarga y almacenamiento.
- Personal propio y subcontratistas (conductores, transportistas subcontratados, personal de carga/descarga y lavaderos).
- Alcance geográfico: España y resto de la UE.
- Cisternas: dedicadas según protocolos de dedicación y cargas previas autorizadas.

3. COMPROMISOS DE LA ORGANIZACIÓN

3.1. Seguridad e inocuidad del producto

Garantizar que todos los alimentos, piensos y productos transportados o almacenados lleguen a destino seguros, íntegros y libres de cualquier contaminación (física, química, biológica o por alérgenos) que pueda afectar a su aptitud para el consumo o uso.

Documentar, validar y vigilar los peligros identificados en el análisis APPCC (PP-01), estableciendo límites críticos y acciones correctoras para cada Punto de Control Crítico (PCC).

3.2. Cargas previas y dedicación de cisternas

Evaluar y registrar el historial de cada cisterna antes de asignarla a un transporte. Rechazar cargas cuyo riesgo de contaminación cruzada sea inaceptable según la matriz de compatibilidad establecida en PR-06 / Matriz de Cargas Previas.

Mantener cisternas dedicadas para productos de máximo riesgo y aplicar protocolos de limpieza específicos según la carga previa y el nuevo producto a transportar.

Gestionar un registro actualizado de dedicación de cisternas y cargas previas aceptadas, con trazabilidad completa de cada movimiento.

3.3. Limpieza, desinfección y mantenimiento

Asegurar que toda cisterna utilizada se limpia conforme a procedimientos documentados (RG-03 · Registro de Limpieza de Cisternas) y a protocolos específicos por tipo de carga previa y producto nuevo.

Verificar la eficacia de la limpieza mediante inspección visual antes de la carga y el certificado de limpieza (ECD) del lavadero, complementados con análisis cuando el riesgo lo requiera, realizados por personal competente y registrados.

Mantener las instalaciones limpias y ordenadas según el plan de limpieza de instalaciones (PL-02), con los productos químicos identificados y almacenados en su zona.

Mantener los vehículos y cisternas en estado óptimo mediante un plan de mantenimiento preventivo, documentando inspecciones periódicas de integridad estructural, estanqueidad y sistemas de cierre.

3.4. Trazabilidad

Registrar y conservar los datos de identificación completa de cada operación de transporte: nº de servicio, origen, destino, producto, cantidad, vehículo y cisterna, carga previa, limpieza realizada, fecha, hora y responsable.

Implantar un sistema que garantice la recuperación de los registros en caso de reclamación o crisis alimentaria. Tiempo de conservación mínimo: 3 años (conforme a GMP+ R1.0).

Ejecutar anualmente un ejercicio de trazabilidad hacia delante y hacia atrás que demuestre la capacidad de identificar y aislar productos potencialmente afectados en menos de 4 horas.

3.5. Formación y competencia del personal

Proporcionar formación inicial en seguridad del producto, normas IFS/GMP+, normas de higiene y procedimientos internos a todo el personal nuevo antes de su incorporación a tareas relevantes.

Ofrecer reciclaje anual en seguridad del producto y actualización de procedimientos. Mantener registros de asistencia y evaluación de competencia.

Designar personas responsables de funciones críticas (p. ej. responsable de limpieza, verificador de cargas previas) y documentar su formación y autorización específica.

3.6. Control de proveedores y subcontratistas

Establecer acuerdos formales (acuerdos de aceptación y compromisos) con todos los lavaderos, transportistas subcontratados y terceros implicados en la cadena que afecten a la seguridad del producto.

Evaluar a los proveedores y subcontratistas al menos una vez al año, de forma documentada y según criterios de riesgo, realizando auditorías cuando el resultado de la evaluación lo justifique. Mantener los resultados y las acciones derivadas.

Comunicar por escrito a los proveedores los requisitos de seguridad, incluidas las normas de higiene, los cambios en protocolos y cualquier hallazgo derivado de auditorías o incidencias.

3.7. Gestión de incidencias y acciones correctivas

Investigar toda no conformidad, reclamación o incidencia de seguridad del producto identificando la causa raíz y adoptando acciones correctivas documentadas.

Determinar si una incidencia requiere retirada de producto o comunicación a clientes y autoridades. Mantener un procedimiento de gestión de crisis con simulacro anual.

Realizar el seguimiento de las acciones hasta su cierre verificado y documentado. Conservar toda evidencia un mínimo de 3 años.

3.8. Verificación, validación y mejora continua

Ejecutar auditorías internas completas del sistema conforme a los checklists oficiales IFS/GMP+ con periodicidad mínima anual, antes de la auditoría de certificación y tras cambios significativos.

Validar la eficacia de los PCC y sus límites críticos mediante el análisis de resultados, estudios o simulaciones.

Establecer indicadores de desempeño relacionados con la seguridad del producto (tasa de rechazo de cargas previas, no conformidades en limpieza, incidencias detectadas) y revisarlos periódicamente, ajustando los controles según las tendencias.

Celebrar anualmente la Revisión por la Dirección, evaluando el cumplimiento de la política, la adecuación del sistema y las oportunidades de mejora, con acta firmada.

3.9. Orientación al cliente

Conocer y cumplir los requisitos acordados con cada cliente (condiciones de transporte, cargas previas, limpieza, plazos y documentación), comunicar de forma inmediata cualquier incidencia que pueda afectar a su producto y registrar, analizar y responder sus reclamaciones y valoraciones, tanto positivas como negativas, como fuente de mejora.

3.10. Cultura de seguridad del producto

La Dirección promueve una cultura en la que todas las personas de la organización asumen la seguridad y la calidad del producto como parte de su trabajo diario. Para ello se compromete a comunicar de forma periódica las políticas y responsabilidades en materia de seguridad del producto, a formar a todo el personal según su puesto, a facilitar que cualquier empleado comunique sin temor problemas, errores o propuestas de mejora, y a medir el desempeño de esta cultura mediante indicadores y una encuesta anual, según el Plan de Cultura de Seguridad del Producto (PL-01).

3.11. Sostenibilidad

Desarrollar la actividad de forma responsable con el medio ambiente y con las personas: optimizar rutas y cargas para reducir kilómetros en vacío y consumo de combustible, mantener la flota en condiciones que minimicen emisiones, segregar correctamente los residuos generados en la sede, reducir el consumo de papel mediante la digitalización de la gestión (objetivo OBJ-08) y trabajar con lavaderos y proveedores que gestionen adecuadamente sus aguas y residuos.

4. COMUNICACIÓN Y DISPONIBILIDAD

Esta política se comunica a todo el personal en el momento de su incorporación (mediante la formación inicial) y en cada revisión, con firma de recepción (RG-27), y se revisa anualmente con el equipo.

La política se publica en lugar visible y es accesible a las partes interesadas pertinentes (clientes, auditores, autoridades) cuando se requiera.

Los cambios en la política se documentan con número de revisión, fecha y áreas afectadas, se comunican formalmente a todo el personal y, si procede, se imparte nueva formación.

Esta política se despliega en objetivos específicos para cada área (dirección, tráfico/conductores, taller y almacén, calidad), incluidos objetivos de cultura de seguridad del producto y de sostenibilidad, que se recogen y siguen en el documento de objetivos e indicadores (OBJ-01 a OBJ-08) y se revisan en la Revisión por la Dirección.

5. RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES

Puesto	Responsabilidades
Dirección General	Aprobar y revisar anualmente esta política · Asignar los recursos necesarios para el sistema · Realizar la Revisión por la Dirección · Liderar la cultura de seguridad del producto
Responsable de Calidad / Seguridad Alimentaria	Coordinar la implantación del sistema · Verificar el cumplimiento de los procedimientos · Organizar auditorías internas y formaciones · Medir los indicadores de cultura
Personal de operaciones	Ejecutar los procedimientos conforme a los protocolos · Registrar los datos requeridos de forma completa y legible · Comunicar de inmediato cualquier desvío o incidencia

Aprobada por	Fecha y firma
Francisco Porrero · Gerente	Alcalá de Guadaíra, 08/10/2026 Firma: