 Racafé	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD			
	POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD			
	Código: PT-IC-01	Sección: Calidades	Versión: 6	Fecha: 13/03/2026
	Gestor: Área de calidad	Responsables: Equipo HACCP	Aprobó: Gerente Racafé Luis Carreño Pombo	


POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Racafé & Cía S.C.A es una empresa colombiana fundada en el año 1953 dedicada a la compra, trilla y comercialización de café verde, cuenta con una sede administrativa en la ciudad de Bogotá, 7 trilladoras que dan cobertura a las principales regiones cafeteras del país y una planta homogeneizadora de coproductos. En su compromiso de entregar productos de calidad que cumplan con los requerimientos y especificaciones del cliente y con los requisitos legales sobre la inocuidad de nuestro producto (café verde), dispone de los recursos necesarios para desarrollar actividades cumpliendo la normatividad legal vigente, manteniéndose a la vanguardia de los avances tecnológicos con personal idóneo, calificado e identificado con los objetivos propuestos de calidad e inocuidad basados en valores y principios corporativos, con el fin de satisfacer las necesidades del cliente.

Racafé & Cía S.C.A se compromete a gestionar la calidad de los procesos mediante el alcance de todos los niveles de la organización, la dirección establece objetivos de calidad e inocuidad que se revisan periódicamente y cuyos resultados son comunicados interna y externamente conforme sea apropiado.

Objetivos específicos:

- Cumplir con los requisitos legales, de clientes y reglamentarios aplicables a la inocuidad alimentaria a partir de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- Revisar las acciones de mejora en el laboratorio de aseguramiento de calidad de cada una de las trilladoras y de la planta homogeneizadora en cuanto a requerimientos y procedimientos.
- Mantener un equipo de trabajo capacitado que aporte en la realización de las actividades de aseguramiento de calidad e inocuidad con diligencia y profesionalismo.
- Seguimiento a la utilización de las herramientas tecnológicas desarrolladas que permiten la mejora continua en el proceso de ingreso y análisis de la información de las especificaciones de calidad de nuestros productos y el programa de mantenimiento de equipos.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD			
	POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD			
	Código: PT-IC-01	Sección: Calidades	Versión: 6	Fecha: 13/03/2026
Gestor: Área de calidad	Responsables: Equipo HACCP	Aprobó: Gerente Racafé Luis Carreño Pombo		

Metas

- ✓ Obtener la recertificación HACCP para las 7 de Racafé & Cía S.C.A, otorgada por SGS certificado CO23/00000185 “PRODUCCIÓN DE CAFÉ VERDE A PARTIR DE LA CALIFICACIÓN Y TRILLADO DE CAFÉ PERGAMINO”.
- ✓ Conservar y mantener la certificación HACCP obtenida 6 de enero del 2026 en la planta homogeneizadora de coproductos - Arenales de Racafé & Cía S.C.A., el alcance de la certificación es “PRODUCCIÓN DE CAFÉ VERDE A PARTIR DE LA HOMOGENEIZACIÓN DE CAFÉ VERDE - COPRODUCTOS”.
- ✓ Realizar dos auditorías internas anuales a los sistemas de gestión de calidad (basado en la normatividad ISO 9001:2015; en los laboratorios de control de calidad de Racafé & Cía S.C.A), y al sistema de inocuidad (Basado Codex Alimentarius/ 2023; en las plantas trilladoras de Racafé & Cía S.C.A).

La dirección se compromete a revisar esta política anualmente y a realizar los ajustes necesarios del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria para asegurar que se mantiene su cumplimiento.



Luis Carreño Pombo
Gerente General Racafé