



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

MC-00
Rev.: 04
Fecha: 03/03/20

La satisfacción de nuestros clientes es la única vía para sobrevivir a largo plazo en un mercado cada vez más exigente y competitivo. Para proporcionar dicha satisfacción, es indispensable la seguridad alimentaria y la calidad integral de nuestro producto.

Este incremento de calidad lo alcanzamos mediante la implantación de determinadas directrices que establecen la base de nuestra política de inocuidad alimentaria conforme a la Norma FSSCC 22000. Las siguientes áreas resumen los principios más relevantes de nuestra política:

- **Maximizar inocuidad alimentaria de nuestro producto** mediante:
 - o la obtención de la mejor materia prima disponible que mantenga el origen y sabor tradicional de nuestros productos.
 - o el tratamiento excepcional de la materia prima tanto en la recepción como almacenamiento acorde a las normas sanitarias más exigentes con el objetivo de obtener un alimento lo más seguro posible.
 - o la aplicación de unas buenas prácticas de fabricación mediante la permanente formación de nuestros empleados en estas prácticas.
 - o la elaboración y el envasado artesanal y etiquetado del producto terminado.
 - o la vigilancia constante de todas las etapas de nuestro proceso, para poder actuar de inmediato en caso de detectarse alguna anomalía.
 - o la adopción de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA).
 - o la incorporación en los procesos del ciclo PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) y un pensamiento basado en riesgos.
 - o el desarrollo e implantación del sistema APPCC en todas nuestras líneas de proceso.
 - o el compromiso con la mejora continua del SGIA.

- **Maximizar la eficacia de nuestra organización** mediante:
 - o el flujo de comunicación dentro de nuestra organización y con nuestros proveedores, clientes y otras partes interesadas.
 - o el incremento de la productividad por empleado y la eliminación de procesos ineficientes debido a un consumo excesivo de recursos.
 - o el respeto al medio ambiente mediante la gestión de residuos.
 - o el control exhausto de las mercancías almacenadas.
 - o el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.

- **Maximizar la responsabilidad ética, laboral y la satisfacción de nuestros clientes** mediante:
 - o el conocimiento profundo de las necesidades y expectativas de nuestros clientes.
 - o un servicio profesional basado en resolver cualquier necesidad de nuestros clientes poniendo a disposición nuestros recursos humanos y materiales.

- **Maximizar la satisfacción de nuestros empleados** mediante:
 - o la creación de un ambiente de trabajo positivo.
 - o el incremento del grado de motivación e implicación del personal mediante la formación continua.
 - o el máximo compromiso de la Dirección con el cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales.

Con este documento queremos dejar constancia de nuestra firme apuesta por aumentar la calidad de nuestros productos y de nuestra organización de forma continuada para así alcanzar la satisfacción máxima de nuestros clientes.

LA DIRECCIÓN