La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de CONSERVAS ALGUAZAS determina los principios en que basa sus actuaciones y decisiones, adecuada al objeto social de la organización como empresa de elaboración de conservas vegetales. En referencia al orden interno, pretende la mayor eficacia y satisfacción profesional de su personal y una mejora continua de la cultura de calidad y seguridad alimentaria en todos los ámbitos de la empresa.

Como medio para alcanzar el reconocimiento y garantizar la calidad y seguridad de sus productos y procesos, la empresa ha implantado un sistema de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria conforme con las Normas FSSC e IFS

De acuerdo a todo ello, los principios en los que CONSERVAS ALGUAZAS basa su Política de Calidad y Seguridad Alimentaria son:

- Crear una cultura dentro de la empresa para impulsar el desarrollo y la mejora continua de la calidad y seguridad alimentaria, que permita anticiparse a las necesidades de nuestros clientes, asumiendo como objetivo principal la satisfacción de sus expectativas.
- Fabricar productos de forma higiénica, segura y legal, conforme con la reglamentación, las normas y especificaciones establecidas, ya sean internas o del cliente.
- Asegurar un compromiso de sostenibilidad y de prevención, protección y conservación del medioambiente en nuestras actividades, tomando medidas para prevenir la contaminación, minimizar la generación de residuos, optimizar el uso de recursos naturales y disminuir la pérdida y el desperdicio alimentario (PDA)
- Disponer de los mecanismos definidos dentro de la empresa que permitan establecer y conseguir los objetivos de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Implicar a todos los miembros de la empresa para el desarrollo y mejora continua de nuestro Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Realizar actividades de formación y concienciación para asegurar las competencias necesarias relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Vigilar el cumplimiento de las especificaciones y los requisitos legales y reglamentarios que afectan a su actividad y producto.
- Velar por la protección y seguridad de nuestros productos, aportando las medios y recursos necesarios para garantizar su autenticidad y protección frente al sabotaje y adulterado intencionado.
- Asegurar un sistema de comunicación fluida y permanente, tanto interna como externa, entre todas las partes implicadas en el proceso.

El compromiso con el desarrollo y mejora continua de la calidad y seguridad alimentaria en los procesos es extensivo a todas las personas que forman parte de la organización, en el grado de responsabilidad que a cada uno afecte de acuerdo con sus tareas, con la función o puesto que desempeñan y con los cometidos que puedan serles asignados en relación directa con el sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria implantado

En Alguazas a 17/12/2024

Antonio Rodríguez
Dirección