

POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Gestión de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos son prioritarias en AB Azucarera Iberia, S.L. (Azucarera), como factor determinante de su desarrollo sostenible, competitividad y adecuación al entorno social. En este sentido se dedican recursos para adecuar la gestión y las instalaciones a las normativas de calidad, higiene y de inocuidad de los alimentos vigentes e incluso anticipándose, en algunos casos, a su promulgación, y a las demandas de nuestros clientes. Esta política se complementa con la establecida en los Sistemas de Gestión Ambiental y Prevención de Riesgos Laborales.

La Política de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos de Azucarera está basada en una acción integrada permanentemente, no coyuntural, de todas y cada una de las personas de la organización para lograr la mejora continua de la empresa, concretándose en:

- La definición, desarrollo e implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos que cumpla los requisitos de las normas UNE-EN ISO 9001:2015 y UNE-EN ISO 22000:2018, que sea certificado por un Organismo certificador acreditado por ENAC.
- El compromiso de Dirección de Azucarera en el cumplimiento de los requisitos del Sistema de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos y en la mejora continua de su eficacia.
- El compromiso de la Dirección de Azucarera de fabricar productos inocuos, respetando el cumplimiento de la legislación vigente, los requisitos reglamentarios y los requisitos acordados mutuamente con los clientes en relación con la inocuidad de la alimentación tanto humana como animal, así como los prerrequisitos de la ISO/TS 22000-1 para la certificación FSSC22000 en su última versión de las fábricas de azúcar y Planta de Especialidades Líquidas, y los requisitos de la certificación GMP+ para fabricación de alimentación animal en la fábrica de Miranda, y su distribución.
- La asunción de las responsabilidades que se deriven de sus actividades y productos hacia los clientes, en particular en aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, el medio ambiente, la higiene, la seguridad laboral y la ética.
- El Sistema de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos impulsará como estrategia básica el poder competir en Calidad y Productividad con las empresas europeas y nacionales del Sector, desde la óptica de satisfacer las necesidades de los clientes con eficiencia técnica, economía de la producción y fabricación y con total respeto a la legislación aplicable a sus actividades de negocio.
- El Sistema de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos potenciará la cultura del trabajo en equipo, haciendo que el personal se sienta motivado e involucrado en este proyecto, favoreciendo la participación de todos, el autocontrol y el orgullo por el trabajo bien hecho. El fomentar y potenciar esta Cultura de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos, así como hacer funcionar el Sistema de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos día a día, es una responsabilidad compartida permanente de todas y cada una de las Direcciones de Azucarera.

- La formación, adiestramiento y sensibilización de todo el personal de la empresa en los aspectos de Gestión de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos que requiera su trabajo y nuestra organización.
- Favorecer la integración de los sistemas impulsando proyectos de digitalización.
- El establecimiento y revisión de objetivos de la calidad y de la inocuidad de los alimentos medibles que permitan la mejora continua en estas materias, dotados con los recursos financieros y operacionales oportunos.
- El seguimiento de los objetivos y el desarrollo de las acciones correctoras que las circunstancias de cada momento requieran.
- Promover entre los proveedores de la Empresa la adopción de principios similares a los expuestos anteriormente, colaborando con ellos para su puesta en práctica.
- Facilitar un enfoque basado en análisis de riesgos de organización y de ámbito operacional que son esenciales para conseguir un sistema de gestión efectivo, teniendo en cuenta todos los eslabones de la cadena alimentaria.
- Determinar las expectativas y requisitos de los clientes a través de la asistencia a los clientes: análisis de sus especificaciones, visitas de homologación de las fábricas que les suministren, establecimiento de condiciones adicionales, etc., y cumplirlos con el propósito de aumentar su satisfacción.
- Facilitar informaciones apropiadas a las partes interesadas en materia de Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos, tanto dentro de nuestra Empresa como externamente a proveedores y contratistas, clientes o consumidores, autoridades legales y reglamentarias y otras organizaciones que puedan verse afectadas, comprendiendo sus necesidades y expectativas.
- Garantizar la consecución de los objetivos marcados y los principios antes señalados, efectuando periódicamente auditorías internas y externas de su Sistema de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos.
- Declarar que esta Política de Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos es esencial para poder continuar ofreciendo garantías con respecto a la inocuidad de nuestros productos para el consumo humano y animal y el medio ambiente.

Aprobación de la Política de Calidad e Inocuidad de Azucarera.

D. Juan Luis Rivero Ximenes

Consejero Delegado

Fecha: 5 de octubre de 2020