

SPANISH CHEESE, empresa dedicada al procesado y envasado de quesos adaptándose a las exigencias de calidad del mercado y a una normativa en materia de Seguridad Alimentaria cada vez más estricta, dispone de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos en conformidad con los requisitos de la Norma Internacional UNE-EN-ISO 22000:2005, la Norma Internacional IFS y la Norma Mundial BRC.

El Gerente principal conocedor de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos de procesado y envasado de quesos, desde la recepción de los mismos hasta la entrega al cliente final, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de **SPANISH CHEESE** con el fin de lograr el cumplimiento total de los requisitos y entre otros, los objetivos siguientes:

- Lograr la máxima **satisfacción de nuestros clientes**.
- Satisfacer en todo momento los requisitos y especificaciones del cliente, así como los legales y reglamentarios asociados a nuestros productos y procesos y a la Seguridad Alimentaria.
- Dotar a la organización de los recursos y medios necesarios para el **cumplimiento de los requisitos de inocuidad de nuestros procesos**, de la legislación sanitaria aplicable al sector y la prevención de los peligros de inocuidad de los alimentos identificados en sus procesos.
- En **SPANISH CHEESE** entendemos la Seguridad Alimentaria como una responsabilidad que es asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa.
- En **SPANISH CHEESE** estableceremos los instrumentos necesarios para **mejorar continuamente** tanto el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos, así como para poder prevenir las no conformidades y los peligros de higiene alimentaria asociados a nuestra actividad, así que abogamos por el establecimiento de los objetivos de inocuidad que nos proporcionen por tanto una mejora continua.
- El sistema de seguridad alimentaria es susceptible de una **mejora continua**. Los fallos deben utilizarse para aprender y eliminar las fuentes o causas que los han generado.
- La calidad y el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria no son consecuencia solo de los controles, sino de una correcta y exhaustiva planificación, ejecución y auditoria.

Además y con respecto al medio ambiente, **SPANISH CHEESE** lleva a cabo la adecuada segregación y control de los residuos generados en su actividad.

En el ámbito laboral, en **SPANISH CHEESE** se cumple con el convenio laboral al que la empresa está anexionada y se respeta el derecho de sus empleados de ser representados por sindicatos u otros representantes legítimos y a participar en negociaciones con ellos para alcanzar convenios y acuerdos sobre condiciones laborales. Se lucha en todo momento por proteger todos los intereses de nuestros trabajadores. Asimismo, se lleva a cabo en todo momento una política de no discriminación por raza, religión, clase social, nacionalidad, etc.

El Gerente, como principal impulsor del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos, aprovecha la distribución de esta política, para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo, son importantes para el correcto funcionamiento de **SPANISH CHEESE**, para satisfacer los requisitos del producto y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. Y por lo tanto los **objetivos de calidad e inocuidad** establecidos solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.

El Gerente, mediante la distribución a todos los niveles de la organización y la Formación y Motivación, asegura que la Política de Inocuidad de los alimentos es entendida y aceptada por todo el personal, además de esto la pone a disposición de las partes interesadas; y con la planificación de auditorias internas verifica que el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos mantiene su eficiencia y adecuación.

Fdo. : Gerente
Fecha: 01/07/2015

