

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA


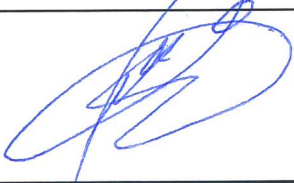
La dirección de PASCELU S.L. hace presente su compromiso principal del cumplimiento obligatorio de los requisitos y potenciar la calidad, el cuidado del medio ambiente y la seguridad alimentaria en nuestra organización con el fin de llegar a satisfacer a nuestros clientes siempre de forma responsable y cumplir con nuestros objetivos de seguridad alimentaria. Alcance: FABRICACION, ELABORACION, TRANSFORMACION, Y ENVASADO DE PRODUCTOS DE PASTELERIA Y BOLLERIA INDUSTRIAL

Con tal finalidad se implanto el sistema de gestión de seguridad alimentaria según la norma **IFS FOOD**, estableciendo nuestra Política en los siguientes principios corporativos:

- Identificar y dar cumplimiento a las necesidades y expectativas de nuestros clientes.
- Garantizar la inocuidad de nuestros productos producidos y dar cumplimiento con los requisitos del producto en todos sus términos (calidad, legalidad, especificaciones, procesos de especificación y envasado).
- Implantar y continuar mejorando nuestro sistema de análisis de control y puntos críticos (APPCC) basado en el Codex Alimentarius.
- Implementación continua de la optimización y mejora de procesos, de tal manera se pueda aumentar la productividad y se disminuya los defectos en la producción.
- Asumir la responsabilidad medioambiental derivada de la legislación vigente.
- Prevenir la contaminación medioambiental y evitar el derroche o consumo elevado de recursos.
- Fomentar la sostenibilidad y responsabilidad ética y personal.
- Prevenir y evitar las quejas y/o reclamaciones de clientes.
- Promover una cultura de seguridad alimentaria, donde los trabajadores sean claves para asegurar que los productos cumplen con todas las garantías de calidad y seguridad alimentaria.
- Es responsabilidad de toda la organización, el cumplimiento de lo establecido en la presente política.
- Objetivos aprobados para 2021: 1º- Realizar al menos 50h de formación de APPCC, Responsable de calidad y food defense del personal. 2º – Mantener a 0 incidencias por cuerpos extraños, en el proceso de detector de metales; 3º- Mantener el porcentaje de reclamaciones de cliente por debajo del 2%,

Estos principios servirán como marco de referencia para el establecimiento de nuestros objetivos. Lo que se pretende conseguir con la calidad del producto y del servicio, es la máxima satisfacción de nuestros clientes.

Tal proyecto la dirección asume el compromiso absoluto de cumplir los requisitos legales aplicables, así como otros requisitos que se hayamos suscrito relacionado con la calidad de nuestros productos. Dejando así de claro **que la seguridad alimenticia queda garantizada por el exhaustivo control de todos los procesos de producción y muy específicamente por el control total de la trazabilidad de nuestros productos, desde el origen de la materia prima, hasta la entrega en mano de nuestros clientes a los cuales otorgamos todo nuestro compromiso de calidad de nuestros productos.**

	
Fdo. Esteban Sota Jiménez Gerente General de PASCELU SL <small>04887 LUCARNA</small>	Fdo. Nydia Olguin Responsable de Calidad de PASCELU SL