COMPROMISO DE LA EMPRESA EN MATERIA DE POLÍTICA CORPORATIVA, DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde PRODUCTOS IBÉRICOS CALDERÓN Y RAMOS S.L. se plantea un claro objetivo: Que los productos manipulados en todas las áreas de la empresa mantengan una alta calidad y seguridad (productos inocuos, legales y auténticos), como primer y fundamental escalón. Pero se pretende alcanzar además:

-Productos de calidad organoléptica y comercial diferenciada con el resto del sector; y en este sentido se lleva trabajando desde la creación de la empresa.

-Satisfacción de los clientes en cuanto a la capacidad y desarrollo de los servicios demandados. Ello se manifiesta en la confianza depositada en la empresa por importantes firmas del sector de la elaboración y distribución.

-Aplicación y mejora continua de un Plan de Food Defense por el cual podamos poner las medidas necesarias para que la producción no sea objeto de sabotaje o daño mal intencionado.

- Desarrollo y mejora continua de la cultura de calidad y seguridad de los alimentos en todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos, junto con un Plan de prevención de fraude alimentario por el cual podamos poner las medidas necesarias para que la producción no sea objeto de prácticas deliberadas que comprometan la veracidad del producto o practicas no conscientes que desencadenen un producto no legítimo.

- Orientación a la sostenibilidad, en las actividades diarias de la empresa.

Para ello Luís Ramos Copete en calidad de gerente de PRODUCTOS IBÉRICOS CALDERÓN Y RAMOS S.L. mantiene su compromiso permanente con el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantado, basado en las normas IFS y BRC. Las líneas generales en que se basa esta política son la profesionalidad, seriedad, eficiencia y disponibilidad en el trabajo para lograr la confianza y el reconocimiento de los clientes.

En este sentido:

1. Indica las directrices generales de funcionamiento de la empresa.
2. Dirige el equipo de autocontrol y seguridad alimentaria.
3. Da su aprobación a los Manuales de Autocontrol y Calidad y a cada revisión.
4. Proporciona los medios para mejorar y evolucionar en la aplicación de los estándares de seguridad alimentaria que se quiere implantar.
5. Proporciona las medidas para que se implante un Plan de Food Defense acorde con las características de la empresa.
6. Proporciona las medidas para que se implante una cultura de calidad y seguridad de los alimentos en todas las áreas, junto a un Plan de prevención de fraude alimentario acorde con las características de la empresa.
7. Garantiza que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria; mantiene la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios; verifica que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada; vela por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas; garantiza el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes; fomenta la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
8. Proporciona herramientas para una mejora de la eficiencia de las actividades, y por tanto una mayor sostenibilidad del sistema

Con estos criterios PRODUCTOS IBÉRICOS CALDERÓN Y RAMOS S.L. se compromete a:

-Cumplir el compromiso establecido con el cliente respondiendo en todo momento a sus exigencias y expectativas y estableciendo las herramientas necesarias para medir su satisfacción.

- Cumplir con los requisitos legales que nos aplican, principalmente con los requisitos en materia de seguridad alimentaria, a través del manual de autocontrol y de calidad.

- Planificar los trabajos, empleando los medios y el personal adecuados para tener identificados y controlados adecuadamente todos los peligros que en materia de seguridad alimentaria pueden afectar a la salud de los consumidores.

- Proporcionar atención personalizada al cliente.

- Formar constantemente al personal para conseguir una plantilla altamente cualificada, capaz de utilizar con éxito las nuevas tecnologías, proporcionando los medios adecuados para que puedan identificar y eliminar libremente los obstáculos que impidan mejorar la calidad de su trabajo.

- Cumplimiento de la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental con la adecuada gestión de los residuos generados en la actividad diaria.

-Mejora continua de la eficacia del sistema de calidad implantado, sistematizando procesos, servicios y metodología de actuación.

-Proporcionar un ambiente de trabajo adecuado, cumpliendo con los requisitos legales en materia de prevención de riesgos laborales para conseguir la seguridad e higiene en el trabajo pero sin poner en riesgo la Seguridad alimentaria

- Revisar de forma continuada los objetivos para poder identificar mejoras en el servicio.

-Responsabilidad ética y laboral, favoreciendo un ambiente participativo entre los empleados, que se integran en el objetivo común; mejorando las comunicaciones que faciliten el trabajo en equipo, el reconocimiento individual y las sugerencias de mejora.

- Planificar los trabajos, empleando los medios adecuados para tener identificados y controlados adecuadamente todos los peligros que en materia de Food Defense y fraude alimentario que pueden afectar al producto que se maneja. Para ello resulta fundamental la formación de los operarios a la hora de identificar situaciones adversas de origen intencionado en su área de trabajo.

- Establecer y mantener una cultura de seguridad alimentaria con el compromiso de la dirección y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos; el empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria; el conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa; la comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas; la disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

Realización de actividades con menor impacto ambiental, orientadas a una mayor sostenibilidad.

Fdo. Luis Ramos Copete (Gerente) 02/01/2024

CALDERÓN Y RAMOS
Productos Ibéricos
N.I.F.: B-37477460