



Anexo B. POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, desarrollado por **DISPRAVIA S.L.** persigue como objetivo fundamental proporcionar productos de calidad que respondan y satisfagan las exigencias de nuestros clientes.

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos es de aplicación a las siguientes actividades: Fabricación o Elaboración o Transformación de Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería y galletas y envasado polivalente.

Con la implantación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos se compromete a:

- Comprometernos al cumplimiento con todos los reglamentos y requisitos legales que nos sean de aplicación y de aquellas organizaciones o colectivos de los que formemos parte, así como cualquier otro requisito que la entidad suscriba.
- Controlar constantemente que respondemos en todo momento a las exigencias y expectativas de los clientes, alcanzando de este modo la satisfacción de los mismos.
- Favorecer la integración del personal, mediante una comunicación bidireccional más fluida, la integración en la obtención de los objetivos, la participación en la mejora continua a través de sugerencias de mejora y el reconocimiento personal.
- Llevar a cabo un estricto control de los productos o servicios no conformes que se produzcan y de las acciones correctivas y preventivas para evitar que se vuelvan a repetir.
- Fomentar las actuaciones de formación e información del personal en sus actividades diarias, proporcionándole medios adecuados para que todo el personal pueda mejorar la calidad de su trabajo.
- Proporcionar al personal, dentro de nuestras posibilidades, los medios lo más avanzados tecnológicamente y más adecuados para que puedan desarrollar su trabajo dentro del marco de la calidad y la mejora continua.
- Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.

Esta Política del Sistema de Gestión de Calidad, servirá como marco para el establecimiento de los Objetivos anuales y será revisada periódicamente.

Firmado: Dirección