

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: Elaboración de dulces (Tartas de almendras, torta de maíz, panettones,..) de forma artesanal.

Dentro del contexto de la organización basado en aspectos externos (económicos, sociales, mercado, tecnológicos) y aspectos internos (personal) y que afectará como partes interesadas relevantes a clientes, proveedores, competencia administración y personal interno; el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos persigue como objetivo fundamental proporcionar productos seguros y de calidad que respondan y satisfagan las exigencias de nuestros clientes

Con la implantación del Sistema de Gestión de la 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, requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos, 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.
- Desarrollar la comunicación interna, y la comunicación externa con el objetivo de dar a conocer las actividades de la empresa a todos los trabajadores y a todas las partes interesadas.
- 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 conseguir así, una mejora continua de nuestro sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y será revisada periódicamente.


DisPravia
S.L.
Firmado: Dirección
27800 Villalba, Lugo
C.I.F. B - 27231240