

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El principal objetivo que se pretende conseguir con la implantación de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria en LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A. es el de satisfacer plenamente las necesidades y expectativas de sus clientes, elaborar productos que sean seguros y mejorar continuamente sus procesos. Asimismo, LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A., se compromete a cumplir los requisitos aplicables existentes y futuros que afecte a su actividad y a la realización de su producto, incluyendo tanto a la calidad como a la seguridad de su producto. Ello abarca multitud de factores como cumplimiento de las normas de higiene, control sobre el producto, presentación del mismo, precio, plazo de entrega, etc. todos ellos importantes y que, desde un punto de vista amplio de la calidad, deben ser tratados de forma adecuada y ser objeto de atención, a fin de lograr unas prestaciones de conjunto aptas que nos permitan nuestro principal objetivo.

Es política establecida en LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A. trabajar bajo un Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria documentado y verificado regularmente para su adecuación y eficacia. El Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria implantado satisface los requisitos de la norma ISO 9001(Tomate)y del protocolo BRC (Tomate y Hortícola). Por otra parte, es política de LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A., la manufacturación de sus productos libres de elementos G.M. (Genéticamente Modificado).

En base a esto, la Dirección de LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A. ha determinado los siguientes principios de funcionamiento:

ORIENTACIÓN AL CLIENTE:

- Asegurar la satisfacción de los clientes y otras partes interesadas, mediante el trabajo bien hecho, la calidad percibida y la fidelidad.
- Proveer de los medios, tanto humanos como técnicos, de última generación, para ofrecer un servicio rápido y completo.
- Asumir la responsabilidad, frente a los clientes, de los productos ofrecidos.

REQUISITOS DEL PRODUCTO:

- Obtención, manipulación y puesta en el mercado de un producto que cumpla todos los requisitos asociados al mismo, relativos a la inocuidad (con todas las garantías de salubridad e higiene), autenticidad, legalidad y calidad, de acuerdo a los procesos y especificaciones establecidas (propias y de clientes),
- Alcanzar la máxima calidad en los trabajos realizados mediante la sistematización de las actividades, teniendo siempre en cuenta los requisitos a la hora de la liberación de nuestros productos, así como sus especificaciones, relativos tanto a la calidad del producto, como a la seguridad en su realización y requisitos aplicables.
- Velar por la seguridad alimentaria, así como la gestión de calidad y promover actuaciones para impulsar el desarrollo y la mejora continua del establecimiento.
- Promover actuaciones a nivel interno para impulsar el desarrollo y la mejora continua de la cultura de seguridad y calidad alimentaria a todos los niveles de la empresa.

COMPROMISO DE RESPONSABILIDAD AMBIENTAL:

- Control sobre todos los elementos que interaccionan con el medio ambiente, minimizando los impactos asociados y optimizando los recursos disponibles.
- Cumplir con la legislación, reglamentación ambiental aplicable y otros requisitos que la organización establezca aspirando así a un mayor grado de protección ambiental en toda la empresa.

COMPROMISO HALAL (en el caso del Tomate):

- Orientar al cliente respecto a los requisitos de exportación y/ normas halal externas.
- Responsabilidades en materia HALAL, ética y de personal.
- Formar y sensibilizar al personal respecto a la producción HALAL.
- Compromiso con el concepto halal, la elaboración de alimentos halal y el cumplimiento de los requisitos establecidos en el RMGHJI.
- Cumplir con las preinscripciones establecidas por la entidad de certificación (Pliego de Condiciones) y a someterse al régimen sancionador del RMGHJI.
- Compromiso de que toda la producción hala sea realizada exclusivamente con ingredientes con certificación halal.

COMPROMISO SOCIAL:

- Atender a las principales preocupaciones de los grupos con los que la empresa se relaciona, respetando los derechos sociales de cada trabajador y fomentando así el desarrollo personal, laboral y social de cada uno de ellos de manera que le permita establecerse como una empresa socialmente responsable.
- Establecer un compromiso de conciencia preventiva y revisión periódica a fin de alcanzar la mejora continua.

Con todo ello se pretende conseguir una completa satisfacción de nuestros clientes ofreciéndoles un producto seguro, añadiendo a los principios descritos anteriormente su realización a un coste razonable. Esta filosofía permitirá que LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A., mediante un sostenido proceso de crecimiento y consolidación, se coloque y mantenga en una posición destacada en su sector.

Fdo. El Presidente del Comité de Calidad, Diciembre 2024



LAS MARISMAS
de Lebrija S.C.A.