

POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ñaming S.L., empresa dedicada a la elaboración, comercialización y distribución de platos preparados, listos para consumir, frescos y monorración, adaptándose a las necesidades exigidas por un mercado cada vez más competitivo, dispone de un Sistema de Gestión, descrito en el Manual de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria y desarrollado en el Manual de Procedimientos, en conformidad con los requisitos establecidos en los protocolos IFS e ISO 14001.

La Dirección General manifiesta expresamente su compromiso fundamental de potenciar la Seguridad Alimentaria y la Calidad en todos los productos y servicios asegurando que la actividad diaria de la empresa se realiza con el mayor cuidado hacia el Medio Ambiente y sin olvidar a sus trabajadores, equipos e instalaciones sobre los que se aplica un plan de prevención y control.

Todo lo descrito se realiza con el fin de lograr, el cumplimiento de los siguientes OBJETIVOS:

- Optimizar la elaboración del producto, la prestación del servicio y la satisfacción del cliente.
- Potenciar aún más su prestigio en el mercado, su calidad y su capacidad de distribución.
- El aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y la importancia del control en toda la cadena “Control de Procesos” para prevenir incidencias de seguridad alimentaria y asumir la responsabilidad ante los clientes.
- Implantar una **cultura de seguridad alimentaria** para dirigir a la compañía hacia la mejora continua, mediante formaciones iniciales donde se explique a los empleados el significado y los objetivos a conseguir y proponiendo otras acciones para su total implantación.
- Cumplir con la obligación de fabricar productos seguros y legales conforme a la calidad especificada, con una responsabilidad ética y laboral.
- Adquirir un compromiso de sensibilización ambiental, mediante la prevención de la contaminación y dirigiéndonos hacia un uso sostenible de los recursos naturales.
- Desarrollo del plan de seguridad alimentaria centrado en los principios del APPCC y en la trazabilidad.
- Actualización y puesta al día de las competencias personales, y su óptima adecuación a las funciones, mediante una gestión de los recursos humanos que potencia la ética, formación y la evaluación continua, involucrando a todos nuestros empleados que desempeñen tareas que afecten a la seguridad, legalidad y calidad de los productos.
- Asegurarse de que las instalaciones se encuentran al más alto nivel de limpieza, orden y adecuación.
- Protección de los productos alimenticios mediante Food Defense e inspecciones externas.
- Vigilancia de la autenticidad de los productos. Análisis de riesgos. Actualización de la legislación incluyendo el fraude.
- Trabajar en la mejora continua de la organización y sus productos, impulsando las mejoras necesarias para la consecución de los objetivos en cada una de sus áreas.

La Dirección de **Ñaming S.L.** hace pública esta Política de Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria para conocimiento y cumplimiento de todos los que formamos parte de su organización.

Nuestra Política está desarrollada a través de un sistema documentado y puesto a disposición de todos los afectados y partes interesadas, y será revisada anualmente en las reuniones de Revisión del Sistema Integrado de Gestión por la Dirección, o cuando así lo precise.



Firmado:
Paco Córdoba