



PASTISFRED
MONTBLANC

Montblanc, 15 de octubre 2021

Política de Seguridad Alimentaria

Pastisfred, es una empresa comprometida en suministrar productos inocuos y seguros para el consumo humano. Busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de Gestión calidad.

Para que sirva de orientación y guía en todas las actividades de la empresa, al tiempo que para poner de manifiesto el compromiso público de nuestra organización en este ámbito, publicamos nuestros principios de actuación en relación a la Seguridad Alimentaria a través de la presente

Política de Seguridad Alimentaria

Pastisfred es consciente de los crecientes problemas y riesgos de Seguridad Alimentaria y, cree firmemente que su actividad industrial ha de ser perfectamente compatible con el diseño, elaboración y puesta en el mercado, de productos seguros para sus clientes y consumidores.

Esta política debe servir de guía y orientación para todo el personal de la empresa y se define en los siguientes principios:

Principios básicos:

- El cumplimiento de toda la normativa legal aplicable.
- Cumplir los requisitos reglamentarios aplicables a nuestros productos y procesos según los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria más exigentes del sector.
- Cumplir con los requisitos de nuestros clientes.

Para llevar a la práctica estos principios, se establecen los siguientes compromisos:

Compromisos:

- Realizar un planteamiento global de la Seguridad Alimentaria en toda la cadena, desde el inicio del diseño del producto, pasando por la compra de los componentes que forman parte del producto, hasta el servicio o entrega al cliente o consumidor.
- Ser conscientes de la importancia que tiene elaborar productos seguros para nuestros clientes y consumidores y transmitirlo a todos los grupos de interés.
- Promover la cultura alimentaria entre los miembros de la organización.
- Llevar a cabo una formación continua del personal, como base para la mejora de los procesos internos.
- Basar la política de Seguridad Alimentaria en el análisis de todos los peligros. Determinación y gestión del riesgo con la puesta en marcha de un sistema de comunicación. Mantener en constante revisión el sistema APPCC implantado.
- En casos de dudas, aplicar el principio de precaución ante la gestión de los riesgos. Realizar planteamientos transparentes y con fundamento científico.
- La política de Seguridad Alimentaria, debe ser: coherente, eficaz y dinámica. En continua revisión y abierta a la mejora continua, sometida a los diagnósticos más exigentes, tanto internos como externos.
- Cumplir con todas las normas y legislación vigente, así como los requerimientos de calidad y seguridad exigidos por nuestros clientes.
- Cumplir con las normas y legislación vigente en materia OGM's y de productos potencialmente alérgenos.
- Emplear procesos y fabricar productos sostenibles y respetuosos con el medioambiente.
- Emplear procesos y fabricar productos respetuosos con la ética laboral.

Joan Cubarsí Maldonado
Gerente Pastisfred