

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La Dirección de HELIFRUSA, S.A. establece la siguiente Política, que estará disponible y se mantendrá como información documentada; comunicándose, entendiéndose y aplicándose dentro de la organización, y estando disponible para las partes interesadas pertinentes:

- Fabricar y comercializar caracol congelado, vivo, refrigerado al natural, en caldo o en salsa de alta calidad, capaces de satisfacer las necesidades del mercado más exigente y cumpliendo con los estándares internacionales de seguridad alimentaria y calidad.
- Fabricar todos nuestros productos asegurando su seguridad e inocuidad, atendiendo a nuestra responsabilidad ética y personal.
- Mejora continua de los productos y procesos; garantizando unas condiciones óptimas de seguridad y salud tanto del consumidor, como de nuestros trabajadores; fomentando una cultura de inocuidad alimentaria en todos los niveles de la organización, demostrando el compromiso de proporcionar alimentos seguros, alentando prácticas adecuadas de inocuidad alimentaria, contribuyendo así a mantener la confianza en los alimentos comercializados a nivel nacional e internacional.
- **Actuar de forma responsable y coherente con el Medio Ambiente, elaborando productos y utilizando materias primas y materias auxiliares cuyos pilares sean calidad, seguridad, legalidad y desarrollo sostenible, así como la calidad y legalidad de procesos para dar cumplimiento a las especificaciones de los clientes.**
- Cumplir con rigurosidad los requisitos aplicables, tanto los relativos a legislación y normativa de carácter europeo, nacional como comunitaria, como aquellos exigidos por nuestros clientes.
- Formar y sensibilizar a todos los miembros de la organización en el concepto Halal, elaborar productos Halal y cumplir con las prescripciones establecidas por la entidad de certificación, así como con los requisitos establecidos en todos los estándares y reglamentos de aplicación para el uso de la marca Halal requeridos por la certificadora contratada.
- Invertir continuamente en nuevas tecnologías para mejorar la calidad e inocuidad del producto, disminuir los costes de producción minimizando al mismo tiempo la contaminación ambiental derivada de nuestras actividades.
- Asegurar en todo momento la trazabilidad de los productos manipulados.
- En todas nuestras instalaciones se prestará, en todo momento, la máxima atención a la limpieza, higiene y seguridad.
- Para la fabricación de los productos se empleará siempre ingredientes y aditivos autorizados y controlados.
- Satisfacer las necesidades de los clientes, cumpliendo con las especificaciones técnicas, sugerencias y requisitos particulares.
- Mejorar y mantener al día el Sistema de Integrado de Gestión de la Calidad y Prevención de Riesgos Laborales, como medio para mejorar de forma sistemática la calidad de todos nuestros procesos.
- Involucrar a todo el personal de la empresa para la consecución de los objetivos del Sistema de Gestión.
- Motivación de toda la plantilla en el día a día a través de la formación continua y la información a nuestros trabajadores.
- Helifrusa S.A. procurará mantener las mejores relaciones humanas entre empleados, consumidores, proveedores, clientes y público en general.
- Garantizar que la empresa y sus productos están protegidos en materia de seguridad alimentaria frente a sabotajes y contaminaciones intencionadas en las zonas bajo su control; para ello, el personal de recepción y carga en contacto con el producto, visitantes y proveedores de servicios estarán identificados y respetarán las normas de acceso y políticas facilitadas por la empresa; asimismo, se mantendrá implantado un procedimiento para la defensa de los alimentos, y se mantendrá formados a todos los trabajadores de Helifrusa.
- Desarrollar una acción permanente para aumentar los niveles de protección existentes, y una motivación de toda la plantilla mediante la implantación de un "Plan de Prevención de Riesgos Laborales".
- Implantación e integración de un programa de Prevención de Riesgos Penales.
- Producir productos seguros y legales, que cumplan con todos los requisitos legales y comerciales.
- Consolidarse como una empresa respetuosa con sus empleados y sus intereses, llevando a cabo prácticas éticas adecuadas.
- La identificación y compromiso de todos los trabajadores, y en especial de la Dirección de la Empresa, con esta Política es condición prioritaria para conseguir el éxito en nuestra gestión.
- Esta política de Calidad será revisada por la Dirección de forma periódica con el fin de conseguir una continua adecuación y mejora continua de los productos y procesos, para el mantenimiento de la Calidad y la inocuidad de los alimentos fabricados.
- Todo el personal de Helifrusa S.A., asume con orgullo el reto de satisfacer la calidad e inocuidad del producto así como el servicio que a posteriori requiera.

La política es apropiada al propósito y contexto analizado de HELIFRUSA S.A., apoyando su dirección estratégica; proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la calidad, inocuidad y mejora continua del sistema de gestión de la calidad.

Fecha: 08-04-2024