	MANUAL DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Capítulo 3	Ref.: MC Revisión nº 14 Fecha: 03/03/2023
---	--	---


Anexo 2:

POLÍTICA DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Dirección de **DOSCADESA** se involucra con esta política evidenciándolo a través de su implicación directa en la implantación, seguimiento y mejora del sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Para ello, se compromete a establecer, revisar y cumplir los objetivos de calidad y de seguridad alimentaria para asegurar una mejora continua.

Nuestra organización, dedicada al **diseño, producción y comercialización de fórmulas completas para industrias alimentarias, molienda, producción y comercialización de pimentón y especias, y envasado y comercialización de aditivos y oleorresinas del pimentón y selección y envasado de piñones y frutos secos, y elaboración, envasado y comercialización de productos ecológicos** reconoce la calidad y la seguridad alimentaria como una herramienta indispensable para el éxito de la empresa, dirigida a controlar que sus productos resulten seguros, inocuos y con autenticidad, satisfagan los requisitos definidos, expectativas del cliente y normativa legal y reglamentación aplicable como un medio para conducir a la organización hacia la mejora continua de su desempeño con especial atención a la higiene y seguridad alimentaria que afecta a la actividad desarrollada y rigiéndose por los siguientes compromisos:

1. Atiende a las necesidades de sus clientes, tratando de clarificar y de hacer realistas y operativos los requisitos especificados de los productos, buscando los mejores resultados mediante una estrecha colaboración con los clientes y con los suministradores. Disponiendo de la flexibilidad suficiente para adaptarse a los requisitos de nuestros clientes en un entorno dinámico, cambiante y competitivo.
2. Tiene disponibles los recursos humanos y materiales necesarios para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos.
3. Se esfuerza continuamente por mejorar sus procesos de producción y control, recogidos, todos ellos, en procedimientos e instrucciones, con el objetivo de disminuir la variabilidad del producto final, tanto si es ocasionada por causas especiales como si lo es por causas comunes.
4. Atiende y responde a todas las sugerencias y reclamaciones formuladas por sus clientes, que, previamente, han sido analizadas.
5. Establece cuantas acciones sean oportunas para evitar la repetición de no conformidades, estimulando cualquier acción de mejora encaminada a la mejora continua de su sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
6. Mantiene actualizada permanentemente la formación y entrenamiento de su personal, con recursos propios o externos, tanto para mejorar los conocimientos y habilidades en el entorno de su puesto de trabajo como para alcanzar un mayor conocimiento técnico, de la calidad y la seguridad alimentaria.

 <p>Dc Doscadesa H-D de mezclas funcionales para la industria alimentaria</p>	<p>MANUAL DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</p> <p>Capítulo 3</p>	<p>Ref.: MC Revisión nº 14 Fecha: 03/03/2023</p>
---	---	--

7. Comunica de forma efectiva y a su debido tiempo a todo el personal implicado información pertinente relacionada con la cultura de seguridad y autenticidad del producto.
8. Establece anualmente los objetivos de la calidad y la seguridad alimentaria necesarios para la consecución de esta política.
9. Comunica a sus proveedores externos que son evaluados periódicamente conforme a los criterios de tratamiento de incidencias.
10. Comprometidos con la responsabilidad medioambiental y la sostenibilidad, en aras de minimizar el impacto de la organización sobre el medio ambiente.
11. Todos los trabajadores y directivos actúan con responsabilidad ética y personal para las tareas que le han sido encomendadas.

Esta política es adecuada al propósito de la organización y al contexto de la organización y que apoye su dirección estratégica. Nuestro sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria es conforme con los requisitos de las normas internacionales: ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000 y GSO 2055-1 Y GSO 2055-2 (HALAL), IFS FOOD y Certificado de producto ecológico.

Esta política es dada a conocer y comunicada a todo el personal y al resto de partes interesadas.

Rev. 14

Fecha: 03/03/2023

Fdo.: Gerencia



DOSCADERA 2000 S.L.
C/PA. LOMAS, 108
31010 MOLINA DE ALAGAR, Navarra