

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, desarrollado por **FRIGORIFICOS DEL LEA, S.L.** persigue como objetivo fundamental proporcionar productos de calidad que respondan y satisfagan las exigencias de nuestros clientes.

Dicho Sistema se aplica a las siguientes actividades: Matadero de bovino, solípedos, porcino, ovino y caprino.

Con la implantación del Sistema de Gestión de la de la Inocuidad de los alimentos nos comprometemos a:

- Cumplir con todos los reglamentos y requisitos legales que nos sean de aplicación, teniendo muy presentes los constantes cambios legislativos que se están produciendo debido al COVID-19. También de aquellas organizaciones o colectivos de los que formemos parte, así como cualquier otro requisito que la entidad suscriba.
- A llevar a cabo constantes comunicaciones internas para poder garantizar que se cumplen todas las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- Controlar constantemente que se responde en todo momento a las exigencias y expectativas de los clientes, alcanzando de este modo la satisfacción de los mismos.
- Favorecer la integración del personal, mediante una comunicación bidireccional más fluida, la integración en la obtención de los objetivos, la participación en la mejora continua a través de sugerencias de mejora y el reconocimiento personal.
- Revisar los objetivos e incluir el compromiso de mejora continua.
- Llevar a cabo un estricto control de los productos/servicios no conformes que se produzcan y de las acciones correctivas y preventivas para evitar que se vuelvan a producir.
- Fomentar las actuaciones de formación e información del personal en sus actividades diarias, proporcionándole medios adecuados para que todo el personal pueda mejorar la Calidad de su trabajo.
- Proporcionar al personal, dentro de nuestras posibilidades, los medios lo más avanzados tecnológicamente y más adecuados para que puedan desarrollar su trabajo dentro del marco de la calidad y la mejora continua.
- Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.

Esta Política del Sistema de Gestión de Calidad, servirá como marco para el establecimiento de los Objetivos anuales, será revisada periódicamente y estará documentada y disponible para todas las partes interesadas.

Firmado: Dirección

