

POLÍTICA DE CALIDAD Y DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

HIELO VALMAR es una empresa dedicada a la fabricación, venta y distribución de hielo, tanto a mayoristas como minoristas y a particulares. Con más de 20 años de experiencia en el sector, la Dirección de HIELO VALMAR es consciente de las exigencias del mercado, así como de las tendencias que día a día se van introduciendo en materia de calidad e inocuidad alimentaria, por lo que ha optado por implantar un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria conforme a los requisitos de las normas internacionales UNE-EN ISO 9001:2008 y UNE-EN ISO 22000:2005, que integrará de forma efectiva en su sistema de gestión y que contribuya al establecimiento y desarrollo de un proceso de mejora continua, a la vez que nos proporciona el marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de calidad y de inocuidad de los alimentos.

En este sentido, HIELO VALMAR se compromete a:

- 1. Implantar, desarrollar, mantener y actualizar un sistema de gestión de calidad y de la inocuidad de los alimentos destinado a proporcionar productos que, de acuerdo a su uso previsto, sean inocuos para el consumidor**
- 2. Asegurar que nuestros productos y nuestros servicios cumplen con las especificaciones del cliente** que en cada caso les afecten, de forma que satisfagan sus exigencias y expectativas
- 3. Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de calidad e inocuidad de los alimentos**, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de las actividades, productos y servicios
- 4. Ofrecer a los clientes una atención personalizada, integral y humanizada**
- 5. Mantener una fluida comunicación con nuestros clientes y proveedores**
- 6. Establecer procesos capaces y cumplir un programa de mejora continua** de la eficacia de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos
- 7. Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria**
- 8. Asegurar la conformidad de nuestros productos con la política de calidad inocuidad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas**
- 9. Comunicar esta Política a todos los trabajadores y partes interesadas que lo soliciten**

Consecuente con la decisión y voluntad expresada, la Dirección se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la consecución del mencionado fin.

La Política de La Calidad e Inocuidad de los Alimentos será revisada siempre que sea necesario para asegurar su continua adecuación a la realidad y objetivos de HIELO VALMAR.

En Aranjuez, a 06 de junio de 2016

La Dirección

