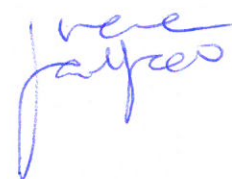


SALGADO CONGELADOS S.L., empresa dedicada a la elaboración y distribución de productos de la pesca y acuicultura congelados y salados, reconoce que para una gestión óptima de los recursos de la organización y mantener su posición en el mercado, es necesaria una eficaz Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Esta mejora contribuye a:

- ✦ Afianzar la confianza de los clientes y mejorar la atención de SALGADO Congelados, S.L.
- ✦ Garantizar la prestación de servicios que cumplan con los requisitos exigidos y la legislación vigente así como mantener una comunicación fluida con las autoridades sanitarias competentes.
- ✦ Garantizar la calidad y salubridad de nuestros productos a través de los controles realizados a nuestros proveedores, productos y procesos, buscando siempre garantizar el mayor respeto al medio ambiente y la gestión racional de recursos.
- ✦ Disminuir progresivamente el número e importancia de las no conformidades, incluyendo las reclamaciones de clientes.
- ✦ Afianzar la estructura organizativa y la definición de las responsabilidades en la empresa.
- ✦ Compromiso de mantener el Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria auditado de forma independiente por entidades acreditadas.
- ✦ Se promueve un comportamiento adecuado y respetuoso en toda la organización, así como responsable en un entorno de trabajo libre de discriminación de cualquier índole (raza, religión, sexo, condición social, etc.)
- ✦ Mejorar la capacitación de nuestro personal para la realización de un trabajo metódico y estandarizado, que optimice los procesos y reduzca los fallos siguiendo los procedimientos establecidos.
- ✦ Compromiso de la organización para fomentar una cultura de calidad y la toma de decisiones para el cumplimiento de la misma.
- ✦ Garantizar que nuestros esfuerzos por la sostenibilidad se alineen con los valores de nuestra empresa.
- ✦ Fomentar la comunicación externa, manteniendo una comunicación fluida tanto con nuestros proveedores como clientes, sobre todo en lo que respecta a la Inocuidad de los Alimentos.



El equipo directivo de Salgado Congelados S.L., es el máximo responsable de la calidad de los servicios prestados y define los objetivos de los mismos.

Salgado Congelados S.L, se compromete a cumplir con la legislación aplicable, así como con otros requisitos que esta organización suscriba.

El Representante de la Dirección para el Sistema de la Calidad e Inocuidad mantiene reuniones periódicas con el equipo directivo y los responsables de área con el fin de revisar la evolución del Sistema de la Calidad e Inocuidad y el cumplimiento de los objetivos definidos anualmente, considerando los registros de la calidad correspondientes y toda su documentación.

Todo el personal se compromete a cumplir con lo establecido en el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, con el objetivo de mejorar continuamente su eficacia y la del propio sistema.

Esta política será revisada para su continua adecuación y se difundirá para su conocimiento a todas las partes implicadas (proveedores, clientes y partes interesadas pertenecientes en la cadena alimentaria) a través de exposición pública (cartelería en planta y en las diferentes estancias de la empresa), descripción de la misma en la página web de la empresa, así como la disponibilidad de la misma para todos aquellas partes interesadas que la soliciten.



Salgado

FROZEN SEAFOOD

