



POLÍTICA DE CALIDAD

HIGOS EL PAJARERO S.L., como empresa dedicada a la compraventa de Higos secos, tiene una finalidad primordial y diaria, esta es la *satisfacción* de sus clientes. A través de la prestación de su servicio/producto, bajo las especificaciones del cliente y cuidando hasta el último detalle la calidad del mismo, se pretende satisfacer tanto los requisitos del cliente como su expectativas así como los requisitos legales y reglamentarios aplicables.

Este compromiso con el cliente y la calidad me lleva, como Gerente de HIGOS EL PAJARERO S.L. a proponer una serie de estrategias y líneas de actuación como la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria basándose en el Protocolo IFS cuya filosofía se refleja a continuación:

Esta política está definida e impulsada por la Gerencia, que asume los compromisos de desarrollarla e implantarla, de actualizarla periódicamente, y de exigir y vigilar su cumplimiento para demostrar la mejora continuada de sus procesos.

Nuestro compromiso está encaminado a la satisfacción de las necesidades y requisitos de nuestros clientes, mediante una producción basada en una selección de la materia prima y una posterior elaboración bajo estrictas normas a través de procesos que cumplen con los estándares, requisitos legales y reglamentaciones vigentes y exigidos por nuestros clientes.

Contamos con los medios humanos, materiales suficientes y adecuados para mantener el estándar de excelencia que nos ha caracterizado, siendo nuestro interés principal obtener la diferenciación en el mercado mediante la calidad, creando una ventaja competitiva que nos permita alcanzar una posición de excelencia. Destacamos por nuestra actitud de mejora continua.

Aceptamos las tareas y responsabilidades para asegurar que las Buenas Prácticas de Higiene estén completamente implementadas, entendidas y apoyadas, para que la confianza del consumidor en la producción de productos.

Evaluación y selección de los mejores proveedores de materia prima.

Enfocar toda la producción desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria, aportando en el mercado productos seguros según el sistema de seguridad alimentaria de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) implantado, revisado y validado por la empresa.

La obtención de la calidad deseada se consigue mediante un sistema de gestión cuya implantación y mantenimiento requiere el compromiso y la participación de todo el personal de la empresa en el desarrollo de sus actividades y la cualificación de los mismos.

Gerencia se compromete a facilitar cuantos recursos sean necesarios para alcanzar los objetivos de nuestra Política de Calidad y a fomentar, apoyar y cumplir con las exigencias en salud, seguridad e higiene en los puestos de trabajo.

Diseñar e Implantar el programa "Food Defense" para identificar, reducir y vigilar las posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos.

Esta política ha de ser difundida, comunicada y entendida por el personal de la empresa.

GERENCIA.