



## POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN

IMP-MG10

Rev: 00

01/20

### POLÍTICA

Como evidencia del compromiso de la Organización y del liderazgo de la Dirección en el establecimiento y mantenimiento de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, se ha elaborado y establecido esta Política de la Organización. Con el fin de marcar un punto de referencia para dirigir la Organización y ser la base del Sistema de Gestión y el marco de referencia para los objetivos de mejora.

**CREACIONES EN CHOCOLATE, S.L. (BULÓ)**, se compromete, junto con su Dirección, a la implementación, mantenimiento y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basado en un control y elaboración de productos inocuos y servicios totalmente seguros que satisfagan los requisitos del cliente y las partes interesadas, teniendo en cuenta un ambiente de trabajo interno adecuado, evitando y controlando los peligros laborales.

Este Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos engloba los servicios y productos de **fabricación de impresos decorativos para la aplicación sobre chocolate y artículos de confitería. Termoformado de láminas plásticas para la fabricación de blíster. Fabricación y decoración de artículos de chocolate** realizado en su único centro productivo de Sentmenat, Barcelona.

Esta Política del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos es y debe ser seguida y mantenida con el compromiso de toda la Organización desde el liderazgo de la Dirección hasta la concienciación y motivación de todo el equipo humano de la misma, asumiendo las responsabilidad, valores y objetivos extraídos de la misma.

Teniendo en cuenta que el propósito de la organización es ofrecer un producto seguro y de alta calidad y que actualmente el contexto de la misma gira en un entorno de compromiso en cuanto a la seguridad alimentaria, la calidad de los puestos productivos y el buen ambiente de trabajo Organización orienta su gestión del Sistema de gestión en:

- La aportación adecuada de recursos para determinar, comprender y cumplir fielmente los compromisos y requisitos adquiridos con todas las partes interesadas y con el Sistema de Gestión.
- Asegurar que esta misma política y los objetivos del Sistema de Gestión son compatibles con la dirección estratégica de la organización, integrando los requisitos y necesidades del Sistema de Gestión dentro del negocio.
- Promover la Mejora Continua en todos los procesos del Sistema de Gestión, productos, servicios y capacitación del personal.
- Comunicando y promoviendo la toma de conciencia de una gestión interna eficaz de la inocuidad de los alimentos y de conformidad con los requisitos de los productos y servicios acordados mutuamente con el cliente y del Sistema de Gestión.
- Comprometiéndose, dirigiendo y dando apoyo a los trabajadores y proveedores externos con el fin de que puedan contribuir en la eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Mantener un enfoque en el aumento de la Satisfacción del Cliente.
- Crear un entorno de trabajo para todos los trabajadores que fomente un compromiso con la Seguridad Alimentaria y la Calidad, Salud Laboral, el Trabajo en Equipo y la Confianza y Respeto mutuos.
- A no producir productos ni prestar servicios que incumplan la legalidad vigente, y un compromiso de cumplimiento de la legislación y reglamentación en materia de Seguridad Alimentaria, así como en materia de Seguridad y Salud Laboral aplicables a la organización.
- Manteniendo un compromiso en la prevención de daños y deterioro de la salud y desarrollando la Seguridad y Salud Laboral eliminando los peligros y reduciendo los riesgos.
- Asegurando que el Sistema de Gestión se evalúa regularmente para evidenciar que se mantiene para lograr los resultados previstos
- Enfocando su dirección estratégica hacia el cumplimiento de sus propósitos mediante los objetivos de mejora.

Y con el fin de que esta Política de la Organización sea un pilar clave dentro del Sistema de Gestión se ha establecido un método de revisión, mantenimiento, actualización y mejora de la misma, así como la definición y creación de varios canales de comunicación para poder hacerla pública a todas las partes interesadas.