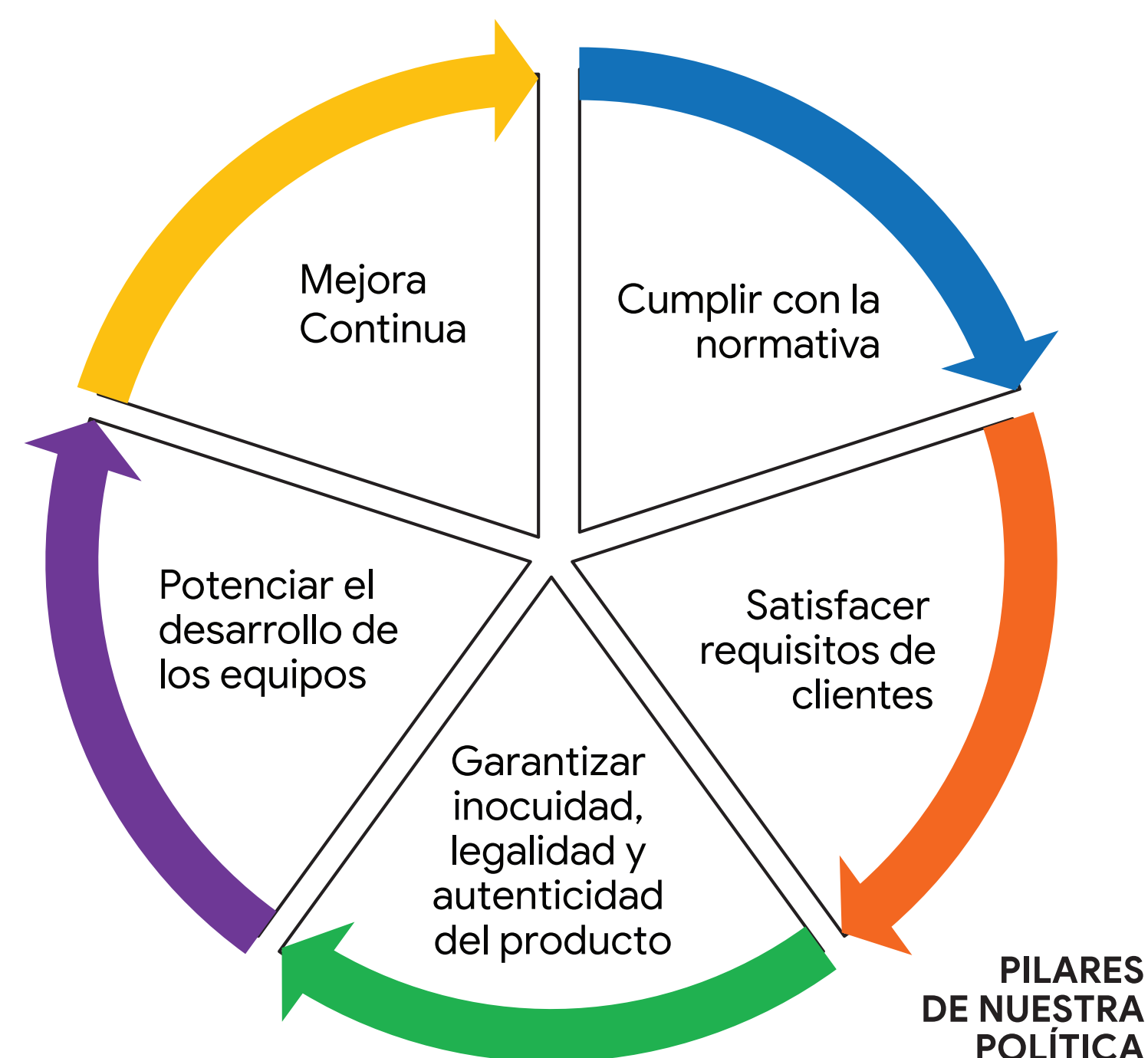


POLÍTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Para la dirección de Alimentos y Viandas S.A., la preparación de comida en cumplimiento con aspectos alineados con los máximos estándares de calidad, inocuidad y autenticidad es prioridad dentro de su rutina. Es por ello, que han asumido el compromiso de elaborar alimentos de forma innovadora implementando recursos, así como diversas medidas que promuevan una cultura de inocuidad alimentaria y la mejora continua dentro de la organización, con el objetivo de:



- Elaborar, preparar y comercializar Alimentos inocuos, Auténticos, legales y de Calidad.
- Cumplir con las normativas legales aplicables.
- implementar y mantener un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Controlar todas las etapas del proceso desde la recepción de materias primas e insumos hasta la obtención del producto final y expedición.
- Alcanzar la satisfacción de los cliente en relación con los requisitos establecidos mediante acuerdos y/o especificaciones.
- Formar equipos de trabajo y al personal para que sean sólidos en su puesto de trabajo, previniendo accidentes y enfermedades laborales, así como la contaminación de materia primas, insumos y productos dentro de la organización.
- Trabajar de forma estratégica con los proveedores para el desarrollo de una relación a largo plazo y siendo parte del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- Brindar herramientas prácticas que colaboren con una eficiente comunicación interna y externa.
Mantener en buen estado las instalaciones edilicias y los equipos.

Firma

Firma