

La Alta Dirección de **PRODUCTOS FLORIDA** expone la presente declaración de POLITICA Y OBJETIVOS GENERALES DE LA CALIDAD E INOCUIDAD para sus productos y se compromete a difundirlos, hacerlos cumplir y vigilar su cumplimiento en toda la empresa y, en lo que proceda, a sus proveedores, sus clientes y otras partes interesadas.

Estas intenciones globales y orientación de nuestra organización a la Calidad e Inocuidad de los productos que elaboramos proporcionarán permanentemente un marco de referencia, para el establecimiento de objetivos de la calidad e inocuidad más concretos y medidas que refuerzan continuamente y mantienen una cultura positiva de seguridad alimentaria.

- 1 **PRODUCTOS FLORIDA** considera que la honradez personal y empresarial son dos valores básicos en sus relaciones internas, en las relaciones con sus proveedores, en las relaciones con sus clientes y en sus relaciones con todas las partes interesadas de la sociedad en la que está inmersa. Cumplirá todos los requisitos legales y reglamentarios aplicables a los productos que elabora, envasa y vende: canales, despieces y productos elaborados del pollo. El Comité de Cumplimiento Normativo, supervisará y controlará el cumplimiento de tales requisitos.
- 2 **PRODUCTOS FLORIDA** tiene como prioridad conocer y comprender las necesidades actuales y futuras de sus clientes externos, orienta su sistema de gestión de la calidad e inocuidad para satisfacer sus requisitos y exceder sus expectativas, incluida la autenticidad del producto que cumpla con los requisitos de naturaleza religiosa, y en consecuencia trata con ellos de hacer realistas y operativas las especificaciones de sus productos y busca mejorar los resultados de los mismos mediante una estrecha colaboración cliente-proveedor. Trata de disminuir la probabilidad de la aparición de vicios ocultos y cuando el cliente le informa de su aparición colabora eficazmente con él para resolver los problemas que hayan causado y para replanificar los procesos y especificaciones, y evitar o minimizar el riesgo de su reaparición.
- 3 **PRODUCTOS FLORIDA** gestionará las actividades y los recursos como procesos. Describirá estos procesos mediante procedimientos e instrucciones para identificar posibles peligros y analizarlos. Establecerá objetivos e indicadores sobre aquellas actividades planificadas como medidas de control para asegurar la inocuidad de sus productos. Además, establecerá canales de comunicación interna para que cualquier miembro de la empresa sepa informar sobre eventos o cambios en los procesos que puedan suponer un impacto sobre el sistema de calidad e inocuidad, además del ya existente canal habilitado para la formulación de consultas/sugerencias/quejas, canalsocial@productosflorida.es.
- 4 **PRODUCTOS FLORIDA** establecerá acciones recurrentes de mejora de su sistema de la calidad e inocuidad. Para conseguir esta mejora continua de la calidad y asegurar la inocuidad de los productos que elabora estimulará el estudio de no conformidades y situaciones indeseables reales recurrentes y establecerá las correcciones y acciones correctivas oportunas para eliminar sus causas y evitar o minimizar su reaparición. Estudiará problemas y situaciones indeseables potenciales y establecerá las acciones preventivas pertinentes para eliminar sus causas.
- 5 **PRODUCTOS FLORIDA** considera la auditoria interna de procesos, como una excelente herramienta de mejora continua y verificación de su sistema de calidad e inocuidad, por lo que programará, seguirá y cerrará frecuentes auditorías de este tipo.
- 6 **PRODUCTOS FLORIDA** es consciente de la importancia del análisis de los datos y la información para tomar decisiones eficaces. Hará un esfuerzo continuo por conseguir registros de controles e incidencias veraces y significativos, afrontará los problemas con el diseño adecuado de la toma de datos y obtendrá la información que necesite a través de la experimentación que converja lo más eficientemente posible en los resultados más eficaces.
- 7 **PRODUCTOS FLORIDA** es consciente de la repercusión que tienen todas las organizaciones que forman parte de la cadena alimentaria en la calidad e inocuidad de sus productos finales. Mantendrá sistemas eficaces de comunicación y una estrecha relación con sus proveedores, clientes, consumidores y autoridades legales y reglamentarias, con el fin de asegurar en todo momento que la información transmitida es suficiente para mantener el nivel de inocuidad adecuado hasta el consumo final de sus productos. Además, se compromete al cumplimiento de la legislación ambiental y mantendrá una política de protección y respeto del medioambiente.
- 8 **PRODUCTOS FLORIDA**, para mantener su alta competitividad, propiciará la capacidad técnica y operativa de la organización, la renovación e innovación de sus instalaciones, y la continua formación y entrenamiento de todo el personal en los aspectos profesionales, técnicos y de gestión. Para conseguir la integración del personal impulsará la identificación, estudio y satisfacción de las necesidades de sus clientes internos, creando oportunidades y bienestar en las funciones que desempeñen sin ningún tipo de discriminación y bajo la legislación laboral vigente.
- 9 **PRODUCTOS FLORIDA** mantendrá su sistema de la calidad continuamente actualizado a los referenciales aplicables, como son la norma IFS, incluidas las revisiones que en el futuro las sustituyan, y tomará como referencia los principios contenidos en dichas normas y los principios y protocolos del *Codex alimentarius*, para completar su sistema de calidad e inocuidad. Obtendrá la certificación o registro del sistema de inocuidad, la mantendrá en el futuro, y complementará esta certificación con otras de sistemas de gestión o de productos.
- 10 **PRODUCTOS FLORIDA** se compromete a asignar los recursos necesarios para aplicar y mantener procedimientos basados en los principios de APPCC específicos para la actividad que desarrolla, y a tener un Equipo de Inocuidad (Equipo APPCC), formado por responsables con una cualificación adecuada para vigilar y mejorar la seguridad alimentaria de los productos que elabora.

.....
Vicente Salvador Tolós
Director General