



POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Será punto de referencia para la Gestión de la Calidad, seguridad en el producto y de la Inocuidad de los Alimentos en **Nutrispain S.L.**, para las actividades **Diseño, fabricación, envasado y distribución de complementos alimenticios, productos dietéticos y cosméticos** de acuerdo con los criterios establecidos en la norma **ISO 9001:2015 y la 22000:2005**, así como cualquier orden o instrucción interna con el fin de perseguir con los medios necesarios, la conformidad del Sistema de Gestión de Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos.

La dirección de **Nutrispain S.L.** considera que establecer una cultura de calidad y de aseguramiento de la inocuidad en la gestión de los alimentos es el factor fundamental para una estrategia de futuro. Esta estrategia de futuro pasa por tres conceptos claves: **competitividad, satisfacción de nuestros clientes y la mejora continua**, para asegurar la permanencia en el mercado y la obtención de beneficios en la empresa.

Ejercitar un adecuado control sobre organización del sistema de gestión de calidad en todas sus fases y sobre la cadena alimentaria, desarrollando las acciones necesarias para evitar la aparición de problemas internos y externos, con la intención de alcanzar la más alta competitividad en el mercado. **Nutrispain S.L.** persigue establecer un Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos que cumpla con los **requisitos legales, normativos y reglamentarios** y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, estableciendo los objetivos y metas de calidad e inocuidad y realizando un seguimiento periódico de los mismos por medio de los indicadores establecidos, asegurando la mejora continua.

La cultura de **Nutrispain S.L.** considera que el **Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos**, es cuestión del resultado de un trabajo en conjunto de todos los miembros de la empresa. El **Responsable del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos**, como representante de la empresa en dicha materia, asume la responsabilidad del desarrollo e implantación del Sistema, haciéndolo llegar a todos los niveles operativos en calidad y de gestión de la empresa en la cadena alimentaria.

Conociendo que la base de todo sistema de inocuidad de los alimentos es el sistema **APPCC** la dirección de **Nutrispain S.L.**, de acuerdo al Reglamento CE Nº 852/2004 Art. 5.1, se compromete a diseñar, implantar, revisar y mantener los procedimientos aplicados a la empresa basados en los principios APPCC. Asimismo pone su empeño en destinar los recursos necesarios para dar soporte a todo el sistema.

Este sistema será revisado por la dirección una vez al año, con el objeto de comprobar que se mantiene constantemente su eficacia y adecuación. Esta revisión quedará cumplimentada mediante soporte escrito. Para todo esto, la dirección pone a disposición de su personal todos los medios necesarios para el correcto desarrollo e implantación de un sistema de aseguramiento del Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos

La dirección de la empresa, adquiere el compromiso de divulgar (tanto interna como externamente) su política y se compromete a hacerla cumplir y vigilar su cumplimiento en toda la empresa.

La Dirección.

Miércoles, 15 de marzo de 2017