



## POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cód: FR-01-MGCSA

Fecha de Aprobación: 10/05/2021

Revisión: 03

FESBA, S.L es una empresa dedicada a la Elaboración, transformación, almacén, envasado, exportación e importación de productos de la pesca congelados. Nuestra política tiene como objetivo fundamental elaborar y comercializar productos de la pesca congelados con la máxima calidad y seguridad para conseguir la satisfacción de los consumidores.

FESBA busca la garantía de esta calidad en la seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria de acuerdo al estándar IFS FOOD.

Para ello, considera prioritario la implantación, comunicación y cumplimiento de la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como la Satisfacción de los clientes y de las personas que forman la empresa y cumplir simultáneamente con los compromisos ambientales adquiridos así como los legales aplicables y establecidos por clientes.

El alcance de esta política es:

### “ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN, ALMACÉN Y ENVASADO DE CEFALÓPODOS CRUDOS Y COCIDOS Y PREPARADOS/MEZCLAS A BASE DE PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS”

La Dirección considera esencial para la consecución de los objetivos establecidos, la actualización periódica de la política así como la dotación de los recursos necesarios para el cumplimiento de la misma.

Además la dirección adopta las medidas necesarias para eliminar y, cuando ello no sea posible, prevenir los riesgos laborales implantando las medidas de mejora correspondientes y teniendo en cuenta todos aquellos aspectos necesarios para garantizar la salud y seguridad de las personas en el trabajo.

Se han establecido los siguiente criterios como pilares fundamentales de la mejora continua:

- Mejorar el **proceso productivo**, fomentando la identificación de No Conformidades y desarrollando un eficaz control del seguimiento de las mismas que impida que afecten al producto y que aporten valor en la satisfacción del cliente.
- Mantener vivo el **Sistema APPCC (HACCP)** implantado y revisarlo periódicamente para cumplir con la obligación de elaborar un producto seguro y que satisfaga las necesidades y expectativas de los clientes y partes interesadas.
- Cumplimiento exhaustivo de la **legislación vigente y aplicable**, prestando especial atención a la legislación alimentaria.
- Mantener el compromiso de **mejora continua, responsabilidad ambiental y sostenibilidad**, así como el de **responsabilidad ética y personal**.
- Actualización y puesta al día de las **competencias del personal** y su adecuación a las funciones, mediante una gestión de los recursos humanos que potencia la formación, la evaluación continua de su eficacia e involucración de todos los empleados.
- Comunicar y hacer participe en los **objetivos** generales de la organización a todo el personal y enfocarlos a la mejora de la calidad y seguridad alimentaria.
- Seguimiento del nivel de cumplimiento de los **indicadores** establecidos para cada uno de los procesos identificados para evaluar la eficacia del sistema de gestión.
- **Concienciación y motivación** del personal de la Compañía, sobre la importancia de la implantación y desarrollo de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos a asegurar la **trazabilidad** y las condiciones higiénicas sanitarias de nuestros productos.
- Evaluar periódicamente con rigurosidad a todos los **proveedores de productos y servicios**, con el objetivo de satisfacer las necesidades requeridas por cada producto en las mejores condiciones y asegurar que éstos nos garantizan la continuidad de nuestros requisitos de calidad y seguridad alimentaria.
- Proporcionar los recursos necesarios para minimizar la generación de residuos y disminuir en la medida de lo posible el impacto ambiental.
- Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de raza, color o sexo.
- Actuar de forma responsable ante situaciones de incidencias o alertas alimentarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
- Difusión de una cultura de **Seguridad Alimentaria** a todos los niveles de la organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la inocuidad de los alimentos de nuestros productos y servicios y de la misma manera, garantizar las competencias de nuestros empleados relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Esta política de calidad y seguridad alimentaria, es coherente y fiel reflejo de nuestras actividades y se revisará periódicamente para asegurar su adecuación. La dirección se asegura que es difundida, comunicada y entendida por todas las personas de la empresa. Para ello está expuesta a todo el personal de la empresa.

El compromiso por la Calidad y Seguridad Alimentaria en los procesos desarrollados en FESBA, S.L implica a todos los miembros de la organización, en su desarrollo y mejora continua y en sus diferentes centros de trabajo, y es que la **Calidad y Seguridad Alimentaria son responsabilidades compartidas por todo el personal**.

En Dodro, a 10 de mayo de 2021

Gonzalo Tubío  
Gerente  
FESBA, S.L

