

	POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	REV.7 FECHA 14-11-2024 D.05.01.04
---	--	--

CAROB, S.A., como organización dedicada a la producción y envasado de Goma de Garrofín en sacos y big-bags, garantiza la aplicación de la presente Política de Inocuidad Alimentaria mediante un Sistema de Gestión en base a la Norma FSSC 22000, herramienta esencial para la aplicación de los procesos productivos, la implicación de todos los miembros de la empresa mediante la generación de un clima laboral adecuado, y la obtención de una mejora continua en sus procesos y productos, asegurando así la rentabilidad de sus actividades.

Por ello, CAROB, S.A.:

- Mantiene un compromiso inequívoco de prevención de la contaminación, de satisfacer los requisitos establecidos y de mejora continua, en los niveles de calidad e inocuidad, higiene y éticos, respetando el medio ambiente y la seguridad alimentaria de los productos que elabora y comercializa la empresa.
- Garantiza la asignación de los recursos humanos, tecnológicos y financieros necesarios para la implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria estructurado e integrado en la totalidad de la organización, y para la consecución de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria planteados.

Esta Política es difundida a todas las personas que trabajan para CAROB, S.A., o en nombre de ella, incluyendo los contratistas que trabajen en sus instalaciones, proveedores y otros organismos, y se insta a las mismas para que apoyen y realicen su trabajo de forma tal que se puedan alcanzar los objetivos de mejora que se vayan estableciendo.

Por todo ello, la política de CAROB, S.A. está orientada hacia el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Proporcionar productos y/o servicios que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes y partes interesadas.
- Cumplir con los requisitos aplicables, legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la gestión de la Calidad y la Inocuidad Alimentaria.
- Cumplir con todos los requisitos de producto en los aspectos de inocuidad, calidad, legalidad, control de los procesos y cumplimiento de especificaciones, asegurando que no causarán daño al consumidor cuando se utilizan, preparan y/o consumen de acuerdo con su uso previsto.
- Seleccionar a los proveedores de forma que se garantice la incorporación a los procesos de materias primas y auxiliares de máxima calidad y seguridad para el consumo.
- Fomentar y mantener un flujo de información y comunicación a nivel interno entre las diferentes áreas o niveles jerárquicos que intervienen en la producción y prestación del servicio y tratar adecuadamente la comunicación establecida o solicitada por clientes y demás partes interesadas (incluidas quejas y sugerencias) para mejorar continuamente la calidad de los productos y los servicios prestados.
- Implantar medidas de control para prevenir y minimizar los riesgos y peligros físicos, químicos y microbiológicos que pudieran generarse en todas las etapas del proceso productivo.
- Establecer un sistema de vigilancia y análisis del fraude alimentario para garantizar la autenticidad del producto.
- Garantizar la mejora y el correcto mantenimiento de las instalaciones de la planta adecuadas para satisfacer los requisitos de las Buenas Prácticas de Fabricación.
- Revisar periódicamente y mantener al día la política y los objetivos planteados relacionados con la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria para que resulten apropiados a las actividades desarrolladas.
- Difundir una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la Organización, mediante actividades que incluyan comunicación, capacitación, feedback de los empleados, medición del desempeño en actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y el compromiso de la alta dirección de la empresa, y de la misma manera, garantizar y mejorar las competencias de nuestros empleados relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- Comunica, difunde y asegura el entendimiento de esta política a todos sus empleados y partes interesadas y proporciona la formación y sensibilización necesarias para la implicación del personal en la detección, análisis y corrección de defectos, ineficiencias y malas prácticas, así como en la eliminación de sus causas.

Mallorca, a 14 de noviembre de 2024

Directora General

Marga Sureda

