



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Grupo Central Lechera Asturiana tenemos como misión garantizar la Calidad e Inocuidad de nuestros productos, asegurar la Satisfacción del consumidor y velar por la protección de la Salud. Para lograr estos objetivos trabajamos bajo los más altos estándares internacionales de calidad y en cumplimiento estricto de la legislación vigente.

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria constituye el marco de referencia para establecer nuestros principios, base para lograr nuestros objetivos de calidad y seguridad alimentaria.

Los principios en los que basamos nuestra Política son los siguientes:

1.- SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Es nuestra prioridad absoluta establecer un Sistema de Gestión de Calidad (SGC) y Seguridad alimentaria robusto, con un Sistema de autocontrol (SAC) que asegure el cumplimiento de los requisitos legales y ponga el foco en la prevención de riesgos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Nuestro SGC basado en la mejora continua incluye:

- a) Sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- b) Procedimientos y planes de control que garantizan la estandarización de todos procesos tanto productivos como de gestión.
- c) Verificación de la eficacia del sistema mediante auditorías internas y externas.

2.- CULTURA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA:

La Seguridad alimentaria es responsabilidad de todos.

Apostamos por una Responsabilidad compartida fomentando una cultura sólida en todos nuestros empleados. Independientemente de su función cada empleado participa, en el alcance de sus funciones, activamente en la mejora de los procesos con el objetivo de prevenir riesgos.

Promovemos la concienciación y formación continua en materia de Calidad y Seguridad alimentaria.

3.- CUMPLIMIENTO NORMATIVO Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES:

Total compromiso con el cumplimiento de la Normativa vigente así como con las normas GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000) velando por la seguridad en todas las etapas del proceso.

4.- COMPROMISO CON EL CONSUMIDOR:

Nuestro compromiso con el consumidor tiene como objetivo cumplir con sus expectativas garantizando la transparencia y claridad en la información, aportándole bienestar y contribuyendo a una vida saludable, siempre bajo los más altos estándares de calidad, seguridad y confianza.

5.- TRAZABILIDAD:

Garantizamos una trazabilidad completa de todos nuestros productos desde el origen hasta el consumidor asegurando una respuesta rápida, completa y eficaz ante cualquier incidencia.

6.- GESTIÓN DE CRISIS:

Disponemos de protocolos de gestión de crisis para actuar de forma rápida y precisa antes cualquier incidencia que pueda afectar a la seguridad alimentaria. Dichos protocolos son puestos a prueba de forma periódica.

7.- PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO:

Adoptamos medidas para prevenir prácticas fraudulentas en la cadena de suministro garantizando autenticidad y transparencia.

8.- REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO:

Implementamos medidas para minimizar el desperdicio alimentario, optimizando procesos productivos y priorizando destinos alternativos y la reutilización.

9.- GESTIÓN DE RIESGOS Y MEJORA CONTINUA:

Basándonos en la prevención, realizamos análisis periódicos de los riesgos, revisando nuestro sistema de Gestión y adaptando nuestros procesos en función de los avances tecnológicos, cambios normativos y expectativas del mercado, enfocando nuestro sistema a la mejora continua.

COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN:

Consideramos que es la Dirección quien debe liderar la implantación de esta política en todos los niveles de la organización, interiorizando cada uno de sus principios, siendo referente y ejemplo, y aportando los recursos económicos, técnicos y humanos para lograr nuestros propósitos.

Esta política es revisada anualmente y comunicada a todo el personal, estando así mismo disponible para clientes, proveedores y demás partes interesadas.