

	P01-Política de Inocuidad de los Alimentos	Fecha:	Abr. 2024
		Revisión:	00.2024
		Página 1 de 1	

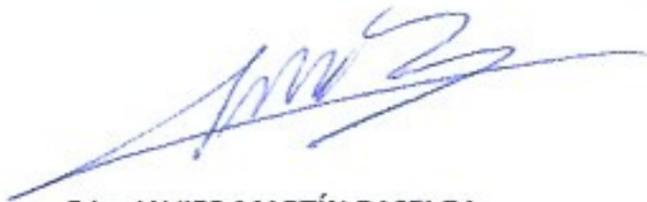
## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

OSIA4 GROUP, S.L. es una empresa que desarrolla su actividad en el sector del deshuese y despiece de productos cárnicos.

La Inocuidad de los Alimentos es prioritaria en OSIA4 para establecer los objetivos generales y las acciones concretas que rigen la actividad de la Organización. Estas se reflejan en la política de Inocuidad de los Alimentos establecida por la Gerencia, de acuerdo con las siguientes directrices:

1. Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y satisfacer las exigencias de nuestros clientes relativas a la inocuidad.
2. Establecer vínculos eficaces con los clientes con el objetivo de dar cumplimiento a sus requisitos. Analizar la satisfacción de nuestros clientes con nuestros productos y servicios.
3. Planificar y desarrollar las actividades necesarias para la obtención de productos inocuos.
4. Desarrollar las actividades de la empresa, respetando el medioambiente y la sostenibilidad, y bajo el compromiso del desarrollo, implantación y mantenimiento del sistema de gestión social.
5. Informar, formar y sensibilizar en continuo al personal de todos los niveles, según el puesto de trabajo que ocupen, sobre cuestiones y peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos y garantizando el correcto desempeño de las actividades comprendidas en el sistema de gestión.
6. Promover la mejora continua, a través del seguimiento y evaluación periódica mediante las actividades de verificación, auditorías e inspecciones.
7. Proveer los recursos materiales y humanos necesarios para garantizar el cumplimiento de la política, y para establecer, implementar, mantener y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
8. Proveer los recursos materiales y humanos necesarios para garantizar el cumplimiento de la Política, y para establecer, implementar, mantener y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: fomentando siempre, para ello, una cultura antidiscriminatoria y de respeto y protección de los derechos de los trabajadores.
9. Definir objetivos y metas que desarrollen el cumplimiento de la Política de inocuidad de los alimentos.
10. Conseguir la garantía de Seguridad, Legalidad, Autenticidad y Calidad en nuestros productos, conjuntando, progreso tecnológico y adaptación a las necesidades del cliente, todo ello fomentando los comportamientos y creencias basados en una Cultura de Seguridad Alimentaria y respetando en todo momento los requisitos legales que nos aplican.

El logro de las directrices enunciadas se concibe como una tarea colectiva y de equipo en la que están implicados todos y cada uno de los niveles de la organización.



Fdo: JAVIER MARTÍN BASELGA

(GERENCIA)

