

POLITICA DE CALIDAD



Edición.: 5

POLITICA DE CALIDAD

La Dirección de Legumbres Raúl II, S.L., empresa dedicada a la Selección, envasado y comercialización de legumbres, semillas comestibles y arroz, quiere dar a conocer a través de este documento a sus trabajadores, clientes y proveedores, su compromiso con la Calidad y la Inocuidad Alimentaria como factores clave para el correcto desarrollo de la organización.

En Legumbres Raúl II, S.L., consideramos que nuestros sistemas de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria, junto con la formación continua, la inversión en recursos y el buen servicio a nuestros clientes, son los principales cimientos en la estructura de nuestro trabajo y esfuerzo diario.

Es política de calidad de Legumbres Raúl II, S.L., ofrecer continuamente un producto excelente a sus clientes, a través del uso de procesos de trabajo óptimos y con un equipo humano altamente capacitado y comprometido en todos sus niveles en alcanzar la mejor versión tanto de los productos presentados como de los procesos durante su producción. De la misma manera, ofrecemos tranquilidad y garantía a nuestros consumidores realizando unos exhaustivos y periódicos controles en nuestros procedimientos para salvaguardar la seguridad y la inocuidad de nuestro producto final.

Para ello, el Sistema de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria tiene como objetivos:

- Aseguramiento de la Calidad de los productos suministrados, mediante la responsabilidad y la participación de todos los integrantes de la compañía.
- Aseguramiento de la Seguridad e Inocuidad alimentaria de nuestros productos conforme a la norma IFS Global Markets Food, mediante el compromiso y la formación e información de todos los trabajadores de la compañía.
- Garantizar las buenas prácticas de fabricación y el control de peligros alimentarios.
- Asignación eficaz de funciones y responsabilidades.
- Productos de una calidad que satisfagan y superen las necesidades de nuestros clientes.

- Detección y control de posibles peligros que puedan alterar la inocuidad de los productos que ponemos a disposición de los consumidores, para trabajar en prevenir cualquier tipo de daño contra su salud que pudiera suceder.
- Gestión y control eficaz del proceso productivo mediante personal cualificado, especializado en la actividad y que prime la buena comunicación tanto interna como externa, en la búsqueda de la mejora continua de los procesos, procedimientos y productos.
- Formación del personal para adaptarnos a los cambios técnicos e innovaciones tecnológicas, para una ejecución del trabajo con los niveles de calidad y seguridad exigibles.
- Evolución continua del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, con el fin de adecuarnos a las exigencias de nuestros clientes, realizando auditorías periódicas, estableciendo Indicadores para conocer la eficacia de nuestros procesos y analizando el grado de satisfacción de los clientes.
- Realizar una buena gestión de nuestros recursos, tanto humanos (personal especializado) como materiales (económicos y financieros), para conseguir optimizar nuestros procesos y salvaguardar la inocuidad de nuestros productos.
- Concienciación y motivación del personal de Legumbres Raúl II, S.L. en la importancia y el compromiso con nuestros Sistemas de Calidad y de Seguridad Alimentaria.
- Asegurar el cumplimiento de la legislación y normas aplicables, así como todos aquellos requisitos que la organización considere oportunos llevar a cabo para mantener un sistema de gestión de la calidad que le permita conseguir una mejora continua en nuestra actividad y una correcta protección y garantía de la inocuidad de nuestros productos.

Esta Política de Calidad proporciona un marco de referencia básico para establecer y revisar las líneas estratégicas de la organización.

Dirección de Legumbres Raúl II, S.L.,



En Pozorrubio de Santiago (Cuenca) a 30 de Enero de 2023