

FRISCOBI se dedica al sector del transporte de frutas y verduras. Al objeto de posicionar adecuadamente la empresa, la dirección ha determinado los siguientes principios de funcionamiento:

La política de la calidad definida está enfocada a la consecución del objetivo principal, orientada a cliente, que es satisfacer las expectativas y necesidades de sus clientes a través de la calidad de los productos y el servicio. Para ello es necesaria la realización por parte de todo el personal de la empresa, como parte integrante del sistema de la calidad, de las siguientes acciones fundamentales:

Realizar unos servicios de transporte de productos hortofrutícolas capaces de satisfacer las necesidades de los clientes.

- Transporte de un producto seguro y con las mayores garantías de salubridad e higiene, cumpliendo en cualquier caso con los requisitos legales relacionados con el sector.
- Disponer de unos medios humanos y materiales racionales, económicos, seguros y adecuados para el servicio.
- Hacer uso de los equipos e instalaciones de manera que garanticen la seguridad de nuestro personal, así como el respeto al medio ambiente.
- Minimizar los impactos ambientales y el uso de recursos naturales para fomentar la sostenibilidad de las actividades necesarias para el funcionamiento de la empresa.
- Mantener siempre el compromiso de la mejora continua de la calidad y seguridad alimenticia.
- Consolidar la empresa y sus puestos de trabajo en un desarrollo ético y sostenible.
- Mantener y ampliar la formación de todo nuestro personal.
- La seguridad alimenticia queda garantizada por el exhaustivo control de todos los procesos de producción y muy especialmente por el control total de la trazabilidad del producto (calidad del producto) y el control sobre nuestros subcontratistas.
- Aumentar el al menos un proveedor de transporte certificado en IFS Logistic con respecto al ejercicio anterior
- Esta política de la calidad es entendida, implantada y mantenida al día en todos los niveles de la organización, y cuenta con el total compromiso y apoyo de la Dirección, quien la establece, desarrolla y aplica por medio del Sistema de calidad implantado.

Cultura de seguridad alimentaria (seguridad de los productos)

- Se establecerá y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y se presentará pruebas de ello, mediante:
 - a) compromiso de la dirección y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos
 - b) participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria
 - c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa
 - d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas

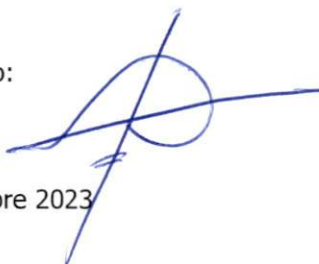
El compromiso de la dirección incluye:

- a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria
- b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos.
- c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada
- d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas
- e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes
- f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

Los objetivos marcados para este año son:

- Reducir a menos de dos las no conformidades relacionadas con la limpieza de los vehículos subcontratados
- Verificar por parte de la dirección la correcta formación en materia de seguridad alimentaria del personal de oficina y conductores de tal forma que todos tengan como mínimo una formación interna en esa materia.

Firmado:



Diciembre 2023

POLÍTICA IFS