



POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Será punto de referencia para la Gestión de la Calidad, seguridad en el producto y de la Inocuidad de los Alimentos en **Nutrispain S.L.**, para las actividades **Diseño, fabricación, envasado y distribución de complementos alimenticios, productos dietéticos, cosméticos y preparados para lactantes y de continuación** y de acuerdo con los criterios establecidos en las normas **ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, IFS v 6.1** y los **Requisitos de producción ecológica de CAECV**, , así como cualquier orden o instrucción interna con el fin de perseguir con los medios necesarios, la conformidad del Sistema de Gestión de Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos.

La dirección de **Nutrispain S.L.** considera que establecer una cultura de calidad y de aseguramiento de la inocuidad en la gestión de los alimentos es el factor fundamental para una estrategia de futuro. Esta estrategia de futuro pasa por tres conceptos claves: competitividad, **satisfacción de nuestros clientes** y la **mejora continua**, para asegurar la permanencia en el mercado y la obtención de beneficios en la empresa. Así mismo, la dirección de la organización considera importante tener en cuenta dentro de su modelo de gestión **respetar y proteger el Medio Ambiente, manteniendo un modelo de Sostenibilidad en el uso de nuevas tecnologías, gestionando adecuadamente nuestros residuos y dando prioridad a la “reducción en origen”**.

Ejercitar un adecuado control sobre organización del sistema de gestión de calidad en todas sus fases y sobre la cadena alimentaria, desarrollando las acciones necesarias para evitar la aparición de problemas internos y externos, con la intención de alcanzar la más alta competitividad en el mercado. **Nutrispain S.L.** persigue establecer un Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos que cumpla con los **requisitos legales, normativos y reglamentarios**, y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la calidad, seguridad e inocuidad de los alimentos, estableciendo los objetivos y metas de calidad e inocuidad, acorde a los procesos y especificaciones establecidos, y realizando un seguimiento periódico de los mismos por medio de los indicadores establecidos, asegurando la mejora continua.

La cultura de **Nutrispain S.L.** considera que el **Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos**, es cuestión del resultado de un trabajo en conjunto de todos los miembros de la empresa. Los **Responsables del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos**, como representantes de la empresa en dicha materia, asumen las responsabilidades del desarrollo e implantación del Sistema, haciéndolo llegar a todos los niveles operativos en calidad y de gestión de la empresa en la cadena alimentaria.

Conociendo que la base de todo sistema de inocuidad de los alimentos es el **sistema APPCC** la dirección de **Nutrispain S.L.**, de acuerdo al Reglamento CE Nº 852/2004 Art. 5.1, se compromete a diseñar, implantar, revisar y mantener los procedimientos aplicados a la empresa basados en los principios APPCC. Asimismo, pone su empeño en destinar los recursos necesarios para dar soporte a todo el sistema, garantizando las competencias de sus trabajadores en cuanto a inocuidad de los alimentos.

En **Nutrispain S.L** se mantiene en todas sus actividades unos principios de ética moral, laboral y profesional, respecto a su filosofía, los trabajadores, los clientes, y la sociedad en general, no permitiendo en ningún momento la discriminación por raza, sexo, religión, afiliación política, etc.

Este sistema será revisado por la dirección una vez al año, con el objeto de comprobar que se mantiene constantemente su eficacia y adecuación. Esta revisión quedará cumplimentada mediante soporte escrito. Para todo esto, la dirección pone a disposición de su personal todos los medios necesarios para el correcto desarrollo e implantación de un sistema de aseguramiento del Sistema Integrado de Calidad, seguridad en el producto e Inocuidad de los Alimentos

La dirección de la empresa, adquiere el compromiso de divulgar su política a todas las partes interesadas pertinentes, y se compromete a hacerla cumplir y vigilar su cumplimiento en toda la empresa.

La Dirección.
Llíria, a 2 de mayo de 2020