

Política de Qualitat, Seguretat Alimentària i Medi Ambient

“Aconseguir la confiança dels nostres clients, satisfent les seves expectatives en relació als nostres productes i serveis alhora que treballem per prevenir la contaminació mediambiental”

Per aconseguir aquesta confiança, ens centrarem en els següents aspectes fonamentals:

- Implantar i promoure, a tots els nivells organitzatius, el Sistema de Gestió de la Qualitat i el Medi Ambient, com a element fonamental per tal d'assegurar el nivell de qualitat i la protecció del medi ambient.
- Basar el funcionament dels processos en el cicle Planificar-Fer-Verificar i Actuar de manera que hi hagi un seguiment continu de l'acompliment per aconseguir la millora continua.
- Definició d'objectius i indicadors anuals per a CYGYC BIOCON, S. L. i el seu seguiment per part dels responsables del sistema i direcció.
- Definició correcta i precisa dels processos a seguir en totes les unitats organitzatives.
- Definició correcta de les responsabilitats, les funcions i les relacions entre el personal que realitza, dirigeix i verifica qualsevol treball que afecti la Qualitat del servei i el Medi Ambient.
- Definició i compliment de tots els requisits legals i altres aplicables a la nostra activitat.
- Consideració i implantació d'Objectius de Desenvolupament Sostenible mitjançant pràctiques empresarials responsables i compromeses amb els ODS.
- Vetllar pel manteniment de la correcta traçabilitat en els nostres processos i dels nostres productes.
- Assegurar que els productes destinats a la indústria alimentària, compleixen amb els requisits legals, de qualitat i de seguretat establerts per GMP+ i FSSC 22.000 i amb les especificacions i requisits dels nostres clients.
- Garantir el control sobre el frau alimentari i la defensa alimentària.
- Garantir el compromís de l'empresa amb la cultura de la seguretat alimentària.
- Vetllar per la Seguretat alimentària de tots els nostres productes adreçats a aquest sector.
- Compromís amb el compliment dels requeriments alimentaris específics de les normes Halal i Kosher.
- Anàlisi i avaluació de riscos dels diferents processos.
- Anàlisi i gestió de les desviacions observades amb intenció correctora.
- Eliminar, reduir o controlar els aspectes ambientals significatius associats a les activitats de l'empresa, considerant el cicle de vida del producte. Realitzar una revisió periòdica d'aquests aspectes.
- Establir els mecanismes per detectar les necessitats i la satisfacció de les parts interessades, a través d'una constant comunicació.

Amb el Sistema de Gestió de la Qualitat (UNE-EN-ISO 9001:2015) el Medi Ambient (UNE-EN-ISO 14001:2015) i el sistema FSSC 22.000 i GMP+ i les certificacions Kosher i Halal, volem assolir la màxima satisfacció del client, eficiència i una millor gestió dels recursos disponibles, així com, assolir el màxim nivell de seguretat alimentària humana i animal. Volem estar preparats per afrontar els canvis que s'esdevenen en el nostre entorn econòmic transformant-los en oportunitats.

Data: 24/04/2024

Signatura Gerència