

	REFERENCIA	Cód.: R.5.1.1.
	POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 03 Fecha: 08/01/20
		Pág. 1 de 1

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de AT CAPSELOS, SL es la de satisfacer a los clientes en los productos y servicios que ofrecemos tratando de cubrir sus expectativas.

Las líneas generales en que se basa nuestra política son la profesionalidad, la seriedad y la eficacia en el trabajo, que nos permiten lograr la confianza y el reconocimiento de nuestros clientes.

Bajo estos principios en AT CAPSELOS, SL nos comprometemos a:

- Cumplir el compromiso establecido con el cliente respondiendo en todo momento a sus exigencias y expectativas, estableciendo las herramientas necesarias para medir su satisfacción.
- Proporcionar una atención personalizada al cliente, fomentando la cultura interna de servicio al cliente.
- Cumplir con el compromiso de prevención de la contaminación del medio ambiente, realizando una gestión adecuada de los residuos que produzcamos según la naturaleza de los mismos.
- Cumplir con los requisitos legales que nos aplican, principalmente con los requisitos en materia de seguridad alimentaria.
- Identificar y controlar adecuadamente todos los peligros pertinentes en materia de seguridad alimentaria y que podrían crear un perjuicio sobre los productos fabricados englobados en las categorías de premezcla y piensos complementarios, así como los destinados a alimentación humana, protegiendo de este modo la salud del consumidor. Sin menoscabo de los peligros que puedan afectar a la calidad de los productos.
- Planificación de todos los trabajos con recursos humanos y técnicos suficientes para su correcta realización. Revisando en todo momento el posible aumento en las necesidades de recursos de un tipo o de otro.
- Formación continua del personal con el objetivo de tener una plantilla altamente cualificada, capaz de utilizar las nuevas tecnologías que proporcionen los medios adecuados para mejorar la calidad de su trabajo.
- Proporcionar un ambiente de trabajo adecuado, cumpliendo con los requisitos legales en materia de prevención de riesgos laborales para proporcionar los medios adecuados y lograr la seguridad e higiene en el trabajo.
- Revisar de forma continua los objetivos para poder acometer mejoras en el servicio.
- Mejora continua de la eficacia del sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, sistematizando procesos, servicios y metodologías de actuación ante diversas situaciones mediante la aplicación de los principios APPCC y la norma FAMI-QS en su versión vigente.
- Velar por la seguridad e integridad de nuestros productos, como así se indica en el Código ético de la organización, poniendo todo nuestro empeño en la lucha contra el fraude y aplicando las medidas más adecuadas para protegerlos de amenazas externas.


 Fdo.: German Fernández-Cano
 Director Ejecutivo