

POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

RETCARGAN, consciente de la importancia que supone cumplir con los requisitos exigidos por sus clientes en los productos y servicios que proporciona como son la elaboración, envasado y distribución de comidas preparadas, ha decidido implantar y mantener un Sistema de Gestión de Calidad y e Inocuidad de los Alimentos que confirma su voluntad de mejora permanente, su compromiso con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente, el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios y su responsabilidad ética y personal.

La Dirección manifiesta su compromiso con el Sistema de Gestión a través de:

- *Trato directo y personalizado con el cliente.*
- *Capacidad de respuesta inmediata ante las necesidades exigidas por los clientes.*
- *Garantía de confianza ante las características de los servicios prestados.*
- *Garantía de seguridad e inocuidad de los productos elaborados.*
- *Cualificación y experiencia del personal en el sector de restauración y catering y un gran equipo técnico y humano para garantizar el control de calidad de las comidas preparadas.*
- *El cumplimiento riguroso de los requisitos legales aplicables a su actividad, a la seguridad alimentaria, al medio ambiente y la los requisitos contractuales y especificaciones que la organización suscriba con sus clientes.*
- *La planificación y revisión de objetivos de Calidad e Inocuidad a partir del análisis de nuestros procesos y el análisis de peligros.*
- *Potenciar la motivación del personal y las buenas prácticas de manipulación en los servicios realizados.*

La Dirección de RETCARGAN se compromete a facilitar los recursos adecuados, para garantizar que el Sistema de la Calidad y Seguridad Alimentaria, es entendido, aplicado y puesto al día por todos los estamentos de la empresa, proporcionando todos los medios necesarios, para la detección y posterior solución, de aquellas desviaciones que pudieran producirse en el funcionamiento del Sistema y mejorar continuamente la eficacia del mismo.

También manifiesta su compromiso con la Cultura de la Seguridad Alimentaria, promoviendo los requisitos de esta en cuanto a la producción de alimentos seguros, comunicación y formación de los trabajadores, disponibilidad de recursos, establecimiento de controles y uso de las mejores prácticas, entre otros.

La Dirección delega en el Responsable de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, la implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión, otorgándole al mismo tiempo la autoridad y los medios necesarios para su consecución.

Jaén, 26 de agosto de 2022

La Dirección: *Andrés Picón Zambrana*

