

García Leñero es una empresa dedicada a la *“Fabricación y envasado en bandejas de polipropileno, estuches de cartón y bandejas de plástico de productos de bollería y repostería congelados y sin congelar, con o sin relleno, con o sin cobertura y con o sin decorado”*.

García Leñero es una empresa que está comprometida en ofrecer a los clientes y consumidores productos de alta calidad e inocuidad. Para ello, se han ido adoptando las medidas necesarias para conseguir un aseguramiento de la calidad, una adecuada gestión de los riesgos y una mejora continua en nuestros productos. Somos una empresa flexible y receptiva, preparada para el cambio y la adaptación a los requerimientos de la industria.

Todos los productos fabricados por **García Leñero** se guían por unos estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria y toda la organización está fuertemente comprometida con la calidad, la seguridad y la mejora, por lo que, para dotar de más valor a la empresa y mejorar el servicio que presta a sus clientes, ha decidido implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000. Para ello, el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 se basa en:

- La Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como su mejora, son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa comenzando desde la Dirección General.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria se obtienen planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión, teniendo presente en todo momento el contexto –tanto interno como externo- de la organización, y especialmente a sus partes interesadas.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria nos dirige a mejorar la protección del consumidor en todos los eslabones de la cadena alimentaria, mediante el compromiso de toda la organización de cumplir con sus necesidades y requisitos, así como con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los propios que **García Leñero** impone a sus procesos y productos, con el fin de garantizar la producción de alimentos inocuos y de calidad.
- La Inocuidad Alimentaria requiere la existencia de un Responsable de Inocuidad Alimentaria que vele por el correcto desarrollo de los procesos que puedan afectar a la inocuidad de nuestros productos.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria se apoyan en la Mejora Continua tanto de los procesos productivos, productos y de prestación del servicio, como de la eficacia del Sistema de Gestión en el que prevenir los errores y riesgos, siendo éste un aspecto fundamental, mediante un esfuerzo constante de actualización de actualización de instalaciones, equipos y

conocimientos, incorporando nuevas tecnologías y las mejores herramientas técnicas disponibles, que nos permitan diferenciarnos de la competencia, en términos de calidad, seguridad alimentaria, competitividad, innovación y precio.

- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria contribuyen a mejorar el grado de satisfacción de los clientes y consumidores, identificando las necesidades y expectativas de los mismos, así como a fomentar el desarrollo de nuevos productos, atendiendo a las necesidades y gustos cada vez más exigentes de los mismos.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria nos permite el establecimiento de las medidas correctivas y preventivas adecuadas en caso de incidencias de cualquier índole.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere de la participación y colaboración de todos, por lo que esta Política es difundida a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión.

Para respaldar el seguimiento y cumplimiento de los valores de Calidad e Inocuidad Alimentaria, **García Leñero** se impone anualmente una serie de objetivos medibles, que serán revisados periódicamente por la Dirección de la organización.

Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos, tanto del equipo directivo como de la plantilla.

-Dirección-

Madrid, 02 de Octubre de 2018



SEISH S.A.
C/ LISBOA, Nº2 - TELF.: 91 886 82 53
28813 TORRES DE LA ALAMEDA
MADRID