

**ANEXO III: POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD**

*Fecha: 27/10/2023*

**COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U** centra su actividad principal en el envasado de aceite, azúcares y glucosas, además de fabricar jarabes de azúcar invertido para alimentación humana y apícola, orientando todos sus recursos y esfuerzos en ofrecer productos y servicios que garanticen los más altos estándares de Calidad al cliente.

La Gerencia de **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U** como responsable final de la Política de Calidad e Inocuidad definida, manifiesta su firme propósito de implantar y mantener constantemente actualizado un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad, que garantice el compromiso con la mejora continua y aseguramiento de la calidad en todos los ámbitos de la empresa, haciendo especial hincapié en la total higiene e inocuidad y control de calidad de todas las materias primas, productos y procesos.

A través de esta Política de Calidad e Inocuidad, la Dirección de **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U** declara formalmente la necesidad de mantener y mejorar un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los alimentos, basando sus principios y objetivos generales en los compromisos expuestos a continuación:

- Reconocer, identificar y cumplir los requisitos legales aplicables, reglamentarios, requisitos de los clientes y otros requisitos que **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U** establezca en materia de calidad, inocuidad de los alimentos, seguridad y salud en el trabajo.
- La plena satisfacción de las necesidades de nuestros clientes, cumpliendo tanto sus especificaciones como las disposiciones legales o reglamentarias que puedan ser aplicables para mantener la inocuidad de los alimentos.
- Dotar a la empresa de los medios humanos, materiales y tecnológicos que sean necesarios, y optimizar la utilización y el rendimiento de estos recursos.
- Adaptar de las gamas de producto a las demandas de los clientes, sus necesidades y expectativas.
- Preservar la calidad de los productos comercializados por nuestra organización.
- Potenciar una formación adecuada, sensibilización y concienciación de todos los niveles de la organización para mantener la inocuidad alimentaria de los productos fabricados y el respeto al Medio Ambiente.
- Involucrar a la estructura global de la Empresa en la mejora de sus procesos, incluyendo la de sus colaboradores, permitiendo a la Empresa ser más eficaz y competitiva, mejorando su posicionamiento en el mercado.
- Garantizar que sus proveedores mantienen una correcta higiene tanto en la elaboración, almacenamiento, manipulación y expedición de los productos que **CASADO** va a comercializar, a través del aseguramiento de la implantación de un correcto sistema de autocontrol APPCC basado en los principios del Codex Alimentario, siendo conscientes de que dicha implantación facilita una gestión más eficaz de la higiene de los productos.
- Mejorar de forma continua las actividades realizadas por la empresa, en cualquier orden, directas e indirectas, y en consecuencia el Sistema de Gestión.
- Revisar de forma continuada de los objetivos de calidad e inocuidad y las estrategias para identificar oportunidades de mejora del servicio.
- Disponer de los medios necesarios en la lucha contra el fraude alimentario e implantación del plan de las medidas de mitigación.
- Trabajar activamente por reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- La utilización del esquema FSSCC 22000, como modelo de gestión para la Mejora Continua de los procesos, productos y servicios, con la implicación de todo el personal.

Esta Política forma parte de la cultura y filosofía de la Empresa y debe ser comunicada y asumida por toda la Organización.

La eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos es responsabilidad directa del Gerente.

En su nombre y representación, el Responsable del Sistema de Gestión supervisa su implantación, desarrollo y mantenimiento, evaluando su adecuación y aplicación correcta.

La presente Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y deberá ser cumplida asimismo por todos los proveedores y subcontratistas que participen en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD CASADO**  
Virginia Fdez.



**GERENCIA CASADO**  
Oscar Javier Casado Pérez

