

POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Misión:

MARGARITA MARCH BOSCH, S.L. es una empresa orientada al cliente y comprometida para satisfacer sus expectativas. Nuestra actividad consiste en la fabricación de:

Fabricación de productos cocidos y/o ahumados, jamones cocidos pasteurizados, jamones y paletas cocidas y barra york

Visión:

El objetivo a medio plazo de EMPRESA consiste aumentar la capacidad de producción y en consecuencia, aumentar las ventas a nivel nacional y, principalmente, a nivel internacional. **MARGARITA MARCH BOSCH, S.L.** quiere mantenerse como una empresa consolidada a nivel estatal en la fabricación de productos cocidos, ahumados, jamones cocidos pasteurizados, jamones y paletas cocidas y barra york.

Valores:

El fundamento para conseguir un compromiso total con el Sistema de Gestión de la calidad y BRC/IOP-5, higiene y seguridad alimentaria para materiales de envases, **MARGARITA MARCH BOSCH, S.L.** define los siguientes valores como la base para guiar todas sus actuaciones:

- ✓ Conseguir la máxima satisfacción y fidelización de proveedores y clientes dándoles a conocer que **MARGARITA MARCH BOSCH, S.L.** tiene implantado un SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA según los requisitos BRC/IOP para producir productos para aplicación a envases alimentarios, ofreciendo a nuestros clientes una actitud proactiva e integrando a nuestros proveedores de manera que nuestras relaciones se basen en la honestidad y la colaboración.
- ✓ Cumplir con los requisitos de nuestros clientes y con los requisitos reglamentarios, aspectos legales y de sanidad que apliquen y que permitan fabricar productos seguros y legales, para su posible aplicación a envases para contacto directo con alimentos, asumiendo las responsabilidades correspondientes, a fin de que lleguen a los clientes en condiciones adecuadas para su utilización.
- ✓ Asegurar una trazabilidad rigurosa, a fin de poder identificar cualquier incidencia que pueda surgir en las aplicaciones.
- ✓ Mantenimiento y limpieza en las instalaciones como principal contribución a la preservación de las propias instalaciones y de la seguridad del producto.
- ✓ Impulsar el proceso de mejora continua y optimización de nuestros procesos de producción.
- ✓ Fomentar la formación y la motivación de nuestros trabajadores y trabajadoras y la consolidación del equipo humano orientado a la profesionalidad, aseguramiento de la calidad, higiene y seguridad alimentaria del producto y servicio del cliente, promoviendo la participación interna de todo el personal a través del trabajo en equipo y la aportación de sugerencias de mejora
- ✓ Potenciar la innovación para conseguir obtener productos y sistemas de envasado exclusivos que aporten valor a nuestros clientes.

POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Fomentar la sostenibilidad y respeto por el medio ambiente y actuar, con respecto a la gestión ambiental, sobre medidas de prevención de la contaminación y de utilización adecuada de recursos.
- ✓ Revisar periódicamente del SGC y del SGHSA, así como de sus objetivos, a fin de mejorar sus resultados y adecuación a la evolución constante de las actividades industriales, reglamentaciones y entorno social.
- ✓ Esta política de gestión proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos anuales.



Josep Barbany March
Gerente

Palau Solità i Plegamans, a 10 de setembre
del 2020