



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE TOSTADEROS SOL DE ALBA, S.A.

En TOSTADEROS SOL DE ALBA, S.A., buscamos que nuestros productos y servicios sean de confianza para nuestros clientes desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, que se plantea como un concepto amplio y complejo que ha de ser abordado con una planificación estratégica, en la que se encuentran integrados principios y metodologías plenamente reconocidos, como son el análisis de riesgos, el aseguramiento de la calidad en los procesos, la participación de todas las partes implicadas y la coordinación de acciones, basándose en una comunicación e información fiable entre las partes involucradas en la cadena alimentaria.

Nuestra empresa ha ido adquiriendo gran compromiso con la inocuidad de los alimentos, con las crecientes exigencias de la sociedad y con el desafío de dar mayor competitividad a la producción de alimentos para el mercado nacional e internacional. En esta perspectiva, trabajamos basándonos en el cumplimiento de los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hemos establecido un Programa de prerrequisitos para planificar y realizar productos inocuos y seguros; fortaleciendo los programas y protocolos de higiene; desarrollando los mecanismos de seguridad alimentaria y garantizando la trazabilidad de nuestros productos, teniendo presentes siempre nuestra responsabilidad con el medio ambiente, la ética y legalidad en la producción de éstos.

La Dirección de **TOSTADEROS SOL DE ALBA, S.A.** asegura un equipo humano y tecnológico altamente integrado y cualificado, conscientes de sus funciones y responsabilidades, que garantiza la seguridad, legalidad y calidad del producto, según los requisitos de la norma UNE EN ISO 9001. Cuidamos plenamente nuestros diseños vanguardistas, lo que nos permitirá la creación de ventajas competitivas sostenidas que nos proporcionen una situación de liderazgo”.

- Entendemos la **calidad en sentido amplio**: de producto, de trabajo, de proceso, de servicio, de sistema y de información. Así quedará garantizado el futuro de nuestra Empresa y la fidelidad de nuestros clientes.
- Nos comprometemos con el **Medio Ambiente** y el entorno que nos rodea. Para ello realizamos un adecuado control de los vertidos y emisiones generados en nuestras instalaciones así como el reciclado de los subproductos procedentes de nuestros procesos productivos.
- Mantenemos una plantilla estable, cumpliendo sobradamente con nuestro compromiso en cuanto a contratación de trabajadores con minusvalía, proporcionando además a todo **nuestro equipo** humano unas condiciones de trabajo, higiene, seguridad, salarios y tiempo libre dignas y que permiten armonizar su vida privada con el desarrollo profesional
- Nuestra razón de ser y nuestro éxito es satisfacer las **necesidades de nuestros clientes**: Ellos definen nuestros productos. Hay que saber lo que piensan los clientes, por lo que el contacto y el servicio debe ser continuo y eficaz.
- Trabajar con calidad implica responsabilidad en cuanto a los principios de la Empresa a todos los niveles, así como **la revisión y mejora continua de procesos y productos**. Es una actividad de grupo que exige una **labor en equipo**.
- Queremos proporcionar confianza en la **seguridad e inocuidad** de nuestros productos. Para esto se ha diseñado un Programa de Prerrequisitos, que ayude a controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad del producto a través del ambiente de trabajo.
- Tiene que haber una equivalencia entre la **calidad y el costo**. Prever los posibles defectos y reclamaciones supondrá un ahorro. En caso de no conformidad, solucionaremos el problema y además buscaremos su origen para evitarla en el futuro.
- Para que el Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad de los alimentos funcione la comunicación debe ser fluida y clara en todas las direcciones y niveles, con proveedores y contratistas, clientes y consumidores, autoridades legales y reglamentarias y demás organizaciones implicadas en el sistema de gestión. A través de **la formación** y fomento de **la iniciativa** de todo el personal que compone la Empresa conseguiremos alcanzar nuestras metas.
- Nuestros procesos productivos encuentran su apoyo fundamental en el equipo humano y en la incorporación de las **últimas tecnologías**.
- El **diseño** de nuestros envases, formatos y productos son una herramienta para diferenciarnos en el mercado. Mantener su cualidad y fomentar su desarrollo incrementa la satisfacción del consumidor final.
- Buscamos posiciones de **liderazgo** a través de la creación de **ventajas competitivas sostenidas**.

En Peligros (Granada) a 17 de Febrero de 2011



Fdo.: LA DIRECCIÓN