



## MANUAL DE GESTIÓN

MG-0000  
ANEXO 2-06

### POLÍTICA DE GESTIÓN

El objeto de la empresa **TAISI** es la fabricación y comercialización de una amplia gama de productos como fruta confitada, fruta en almíbar, mermeladas y rellenos y fruta en sulfuroso destinados al mercado nacional e internacional de **industrias de alimentación**.

La Dirección se responsabiliza y mantiene su compromiso de trabajar bajo un Sistema de Gestión basado en las normas **UNE-EN ISO 9001:2015**, **UNE-EN ISO 22000:2005**, **ISO/TS 22.002-1:2009** y en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**APPCC**), con el fin de asegurar la **calidad e inocuidad** de nuestros productos y basada en los siguientes principios:

- Cumplimiento de todos los requisitos aplicables a los productos, tanto legales, reglamentarios y normativos, especialmente aquellos relacionados con la seguridad alimentaria de los mismos.
- Establecimiento de un análisis detallado de nuestro contexto y partes interesadas, analizando sus expectativas y requisitos.
- Que la Política de Gestión sea el marco para la definición y consecución de nuestros **objetivos** de gestión, encaminados a conseguir la **satisfacción de nuestros clientes** y una **mejora continua** de nuestros procesos y productos, así como el **aseguramiento** de la **inocuidad** de los alimentos elaborados. Para ello, promueve la mejora de:
  - *Recursos humanos*: elaborando programas de formación y motivación del personal con la finalidad de que todos sean conscientes de sus responsabilidades y de la importancia de sus funciones sobre la calidad y seguridad de nuestros productos y sigan las Buenas Prácticas de Manipulación establecidas.
  - *Recursos técnicos*: promoviendo la mejora, mantenimiento y limpieza de las instalaciones, máquinas y equipos, con el fin de favorecer un entorno higiénico adecuado para la realización de alimentos seguros.
  - *Prerrequisitos*: Estableciendo los criterios que garanticen controles sobre plagas, peligros físicos, potabilidad agua, eliminación residuos, seguimiento proveedores, entre los más importantes.
  - *Actividades de verificación*: estableciendo controles exhaustivos basados en los riesgos sanitarios detectados y siendo estrictos con los criterios aplicables, además de gestionar adecuadamente los productos defectuosos y eliminar las causas que los originaron.
  - *Actividades de innovación*: como principio que sustenta todas las estructuras de la empresa y hacia la que se dirigen todas las actividades que se desarrollen en aras a la mejora continua.

Para cumplir estos principios **TAISI** es consciente de que, además de disponer de los medios materiales y humanos adecuados, el personal debe entender y aplicar la Política de Gestión, así como los documentos que integran el Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, por lo cual establece los canales de comunicación adecuados para ello.

Firmado: Ruth Lázaro Torres

DIRECCIÓN

Calatayud, a 8 de Junio de 2017