

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

“La llave del éxito en la vida es el conocimiento del valor de las cosas”.

Esta es una manera de empezar con buen pie para hablar de la política de calidad y seguridad alimentaria que Manufacturas Salomón aplica a la producción y comercialización de especias y pimentón.

Día a día nuestra empresa abre sus puertas con la intención de satisfacer a sus clientes y esto lo consigue gracias al gran equipo humano formado. Los muchos años de trabajo en este sector, nos han hecho conocer las necesidades de nuestros clientes y prepararnos para poder satisfacerlas, con la garantía de disponer de unas instalaciones renovadas y actualizadas que junto con nuestros trabajadores hacen posible que servicio, calidad y seguridad alimentaria acompañen a nuestros productos.

Así pues, podemos decir que la Dirección de Manufacturas Salomón, S.L. mantiene una política de calidad, seguridad alimentaria y servicio basada en los siguientes principios:

- Satisfacción total del cliente, creando una cultura dentro de nuestra organización que permita anticiparse a sus necesidades, con el objeto de ofrecerles productos seguros con la calidad especificada y servicio más alto.
- Implicación de todo el personal en el desarrollo y mejora del sistema de política de calidad, seguridad alimentaria y servicio.

Basados en estos grandes principios Manufacturas Salomón, S.L. centra su política de calidad, seguridad alimentaria y servicio en los siguientes aspectos:

- La dirección motiva y da ejemplo a sus empleados y formula objetivos de calidad y seguridad alimentaria claros y alcanzables.
- Selección de proveedores dispuestos a trabajar conjuntamente en la consecución de objetivos de calidad y seguridad alimentaria.
- Disponibilidad de medios de fabricación adecuados para conseguir los niveles de calidad, servicio, productividad y seguridad alimentaria necesarios.
- Un sistema de control de calidad que actúa en todo el proceso productivo desde la recepción de las materias primas y auxiliares hasta la expedición del producto terminado, de forma que se garantice la fabricación de productos seguros y de acuerdo a la legislación vigente.
- Formación adecuada y continua de todo el personal. Cada empleado es consciente de los aspectos de calidad y seguridad alimentaria en relación con su labor individual y es responsable de los mismos.
- Cumplimiento de todos los requisitos aplicables a nuestros productos.
- Garantizando una protección ambiental respetando el entorno natural donde se desarrolla la actividad, así como la prevención de la contaminación y la sostenibilidad de los recursos existentes.

Garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable para el trabajador, tanto desde el punto de vista ético como laboral.