

POLÍTICA de GESTION

Manutex, empresa dedicada al *Troquelado, a la Manipulación de envases y al Packaging y manipulación de producto alimentario ya envasado*, ofrece desde su constitución como argumento principal su seriedad y experiencia, garantizando a sus clientes servicios de alta calidad y con la inocuidad de los alimentos garantizada.

Objetivo: Que la calidad de los servicios que ofrecemos sean el fiel reflejo de las expectativas de cada cliente, asegurando así el éxito a largo plazo de la empresa y proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los riesgos y oportunidades de la empresa para establecer objetivos todo ello orientado a la Mejora Continua, sin olvidar la Seguridad e Inocuidad de los Alimentos que maneja.

Para el cumplimiento de este objetivo, la Dirección de la empresa declara y asume los principios necesarios para que se puedan cumplir los requisitos aplicables de la Norma ISO 22000, así como los definidos por los clientes y los legales y reglamentarios que sean de aplicación.

Estos, son factores clave en la supervivencia de la Empresa y deben ser asumidos con responsabilidad por todos sus componentes, empezando por la Dirección, la cual velara por establecer y revisar los objetivos pertinentes de acuerdo con este sistema de gestión y por comunicarlos de forma tanto interna, como externa.

- ♦ El objetivo de esta Política es consolidar esta realidad adoptando el concepto de MEJORA CONTINUA, tanto en lo relativo a la Calidad en la realización de nuestro trabajo, como a nivel de Seguridad e Inocuidad de los alimentos con los que trabajamos.
- ♦ La satisfacción de nuestros clientes con respecto a nuestro servicio y a la inocuidad alimentaria de los productos que manejamos es nuestro objetivo, por lo tanto, sus exigencias contractuales, deseos y expectativas son asumidos como nuestros.
- ♦ Manutex adquiere el compromiso de cumplir con la LEGISLACIÓN, Reglamentación que afecta a sus actividades, así como con el resto de los requisitos que suscriba, teniendo especial interés los requisitos aplicables de inocuidad de los alimentos.
- ♦ Mantener y mejorar de manera continua en todos los niveles un Plan de CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, fomentando las actitudes y valores en relación con la importancia de que el producto sea inocuo y la confianza en los sistemas, procesos y procedimientos de seguridad del producto que manipulamos.

La base fundamental para el cumplimiento de nuestros objetivos se apoya en los siguientes Pilares Básicos:

- ✓ **NUESTROS EMPLEADOS** a los que se les procurará en todo momento un entorno de trabajo seguro, formación y atención a sus sugerencias, con el fin de facilitar su motivación, competencia y orgullo por su contribución al trabajo bien hecho. Fomentando el espíritu del compañerismo, respeto mutuo y participación y colaboración para la consecución de objetivos tanto individuales como de la organización.
- ✓ **NUESTRAS INTALACIONES** que serán en todo momento acordes a las exigencias del mercado y capaces de cumplir con las exigencias legales en materia de Seguridad e Inocuidad de los Alimentos.

La Dirección de la empresa es consciente de que la responsabilidad última de la obtención del objetivo propuesto es suya, y en ese sentido proporciona y proporcionará todos los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzarlos.

Iván Rituerto Subra
Gerente