

POLÍTICA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Grupo Rovidae es un grupo de empresas dedicadas a la "FABRICACIÓN DE CARTÓN Y CARTÓN ONDULADO, CONVERSIÓN EN CAJAS, PLANCHAS Y CARTÓN SIMPLE CARA, MEDIANTE IMPRESIÓN (FLEXOGRÁFICA U OFFSET), TROQUELADO, LAMINACIÓN CON POLÍMEROS, PLEGADO Y PEGADO DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y OTROS DESTINOS". Conscientes de la importancia de ofrecer al cliente productos de la máxima calidad y que sean seguros para el consumidor, ha optado por implantar y mantener un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en el esquema de certificación FSSC 22000 y los requisitos de la norma ISO 22000 con el fin de asegurar la seguridad alimentaria de nuestros productos y procesos protegiendo a nuestros consumidores, integrado con sus sistemas de gestión de calidad y medio ambiente y que contribuye al establecimiento y desarrollo de un proceso de mejora continua.

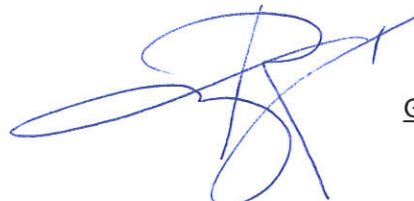
Buscamos no sólo la plena satisfacción del cliente a través del riguroso cumplimiento de sus requisitos, de los requisitos legales y reglamentarios, y de los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos, sino una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar dichas expectativas y situarnos en una posición líder en nuestro sector.

En este sentido el Grupo Rovidae se compromete a:

1. Satisfacer plenamente a nuestros clientes, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
2. Promover la mejora continua de la eficiencia del sistema de gestión y de los procesos, asegurando la permanente adecuación a la realidad operativa de la empresa y la garantía de productos inocuos.
3. Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
4. Formar correctamente a todos nuestros trabajadores y asegurar su competencia e implicación con la inocuidad de los alimentos, provocando una disminución de los fallos y por tanto produciendo un aumento de la productividad y rendimiento.
5. Mantener una fluida comunicación, especialmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
6. Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de actividades, productos y servicios. Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa aplicable.
7. Comunicar esta Política a todos los empleados y partes interesadas que lo soliciten.
8. Basarnos en la prevención antes que en la corrección para garantizar la salubridad y seguridad alimentaria de los productos comercializados.

Todo el personal integrante de la empresa acepta el compromiso de mejorar la calidad de los servicios, de los procesos auxiliares de la empresa y mantener la inocuidad alimentaria.

13/01/2021 – Rev. 3



Jorge Rioja
Gerente General