

POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

INDUGRAF OFFSET desarrolla su actividad en el sector de la fabricación, transformación, impresión, almacenamiento y distribución de catálogos, libros, folletos, material comercial y envases de cartón impreso destinados a varios sectores, entre los que se encuentra el sector agroalimentario.

La Calidad e Inocuidad Alimentaria son prioritarias en **INDUGRAF OFFSET** para establecer los objetivos generales y las acciones concretas que rigen la actividad de la Organización. Estas se reflejan en la política de Calidad y Seguridad Alimentaria establecida por la Gerencia, de acuerdo con las siguientes directrices:

1. Determinar las necesidades globales de la empresa, planificando y revisando las acciones llevadas a cabo con el objeto de la mejora de la Organización.
2. Establecer vínculos eficaces con los clientes con el objetivo de dar cumplimiento a sus requisitos. Analizar la satisfacción de nuestros clientes con nuestros productos y servicios.
3. Establecer un método para determinar las necesidades de compra precisas, para la realización de nuestros productos y servicios, con la finalidad de conseguir satisfacer las expectativas de nuestros clientes.
4. Determinar y llevar a cabo una eficaz metodología para el correcto desarrollo de nuestros procesos productivo y de diseño, dando cumplimiento a los requisitos de nuestros clientes. Planificar y desarrollar un método para asegurar la eficacia del suministro del material demandado por los clientes.
5. Obtener y analizar datos que evidencien la idoneidad de nuestro Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, en el marco de la política aquí establecida, para la mejora de la empresa.
6. Disponer y mantener una plantilla estable y acorde con las necesidades de la empresa, las exigencias de los puestos, e implicada en la atención al cliente con la elaboración de productos de calidad fomentando una cultura de la calidad y de seguridad del producto en toda la organización acorde con la consecución de los objetivos definidos.
7. Informar, formar y sensibilizar en continuo al personal de todos los niveles, según el puesto de trabajo que ocupen, sobre cuestiones y peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos y garantizando el correcto desempeño de las actividades comprendidas en el sistema de gestión.
8. Disponer de las instalaciones, medios, equipos y condiciones de trabajo más apropiados para la realización de nuestras actividades, mediante un uso y conservación adecuados. Disponer de los medios alternativos necesarios cuando así sea requerido.
9. Promover la Mejora continua, a través del seguimiento y evaluación periódica mediante las actividades de verificación, auditorias e inspecciones en la detección de riesgo y oportunidades.
10. Definir objetivos y metas que desarrollen el cumplimiento de la política de inocuidad de los alimentos.
11. El logro de las directrices enunciadas se concibe como una tarea colectiva y de equipo en la que están implicados todos y cada uno de los niveles de la organización.
12. Desarrollar las actividades de la empresa respetando el medioambiente y los recursos naturales disponibles, y bajo el compromiso del desarrollo, implantación y mantenimiento del sistema de gestión social. Nuestra política laboral prohíbe expresamente el trabajo infantil, forzoso y/o no voluntario, por lo que la empresa/grupo tiene implementados sistemas para asegurar la no discriminación y libertad de asociación de los trabajadores.
13. Conseguir la garantía de Seguridad, Legalidad y Calidad en nuestros productos, conjuntando, progreso tecnológico y adaptación a las necesidades del cliente, todo ello fomentando los comportamientos y creencias basados en una Cultura de Seguridad Alimentaria y respetando en todo momento los requisitos legales que nos aplican.