

	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	M.G.Q.
		EDICIÓN: 10a
		PÁG.: 1 de 3

1. DECLARACIÓN DE LA DIRECCIÓN

En su línea de atención constante a la Seguridad Alimentaria y Calidad, la dirección de UNIO NUTS manifiesta su compromiso de asignar los recursos necesarios para la creación de un ambiente de Cultura de la Inocuidad y Calidad compartida por todo el personal de UNIO NUTS para que, de una manera conjunta, todos los procedimientos y normas diseñados y encaminados a mantener la seguridad y calidad de nuestros productos sean parte de los valores individuales de cada una de las personas que forman parte de ella.

Asimismo, la Dirección ratifica su decisión de seguir manteniendo el Sistema de Calidad conforme a la norma internacional reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) IFS, que incluye los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), cumpliendo siempre con la normativa vigente aplicable a nuestras actividades, productos y servicios, así como también continuar cumpliendo las directrices establecidas por las normas dietéticas de carácter religioso como KOSHER y HALAL.

En este Manual, como documento principal del Sistema de Seguridad Alimentaria y Calidad, se establecen las directrices esenciales para su buen funcionamiento.

La Dirección se compromete a realizar las revisiones periódicas del Plan de Desarrollo y Mejora de la Cultura de la Seguridad Alimentaria y del Sistema de Seguridad Alimentaria y Calidad a partir de los objetivos establecidos y a seguir proveyendo de los medios necesarios para asegurar su evolución, adaptación y mejora. Al mismo tiempo que pide la colaboración de todo el personal de **UNIO** en la implantación y mantenimiento de las directrices que en esta Política y en los otros documentos complementarios se contemplan.

1.1. Política de Calidad y Seguridad Alimentaria

UNIO apuesta por una **mejora continua** de la Seguridad Alimentaria y Calidad, tarea en la que nos implicamos todas las personas que formamos **UNIO**. Somos conscientes de esta política y estamos comprometidos a respetarla, potenciarla y trabajar para conseguir los objetivos que se deriven.

Directrices y Objetivos establecidos:

Satisfacción de Nuestros Clientes

- Se considera la satisfacción de nuestros clientes como un objetivo prioritario en nuestras actividades. Son ellos quienes nos ayudan, con sus requerimientos, al desarrollo de nuestros productos y de la propia empresa; por eso la filosofía de trabajo de **UNIO** es dedicar, de forma

	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	M.G.Q.
		EDICIÓN: 10a
		PÁG.: 2 de 3

sistemática, todos los esfuerzos a captar las necesidades de nuestros clientes, adecuando nuestra oferta y servicios a las necesidades individualizadas de cada cliente.

Responsabilidad Social

- La organización está comprometida con la responsabilidad medioambiental, la sostenibilidad, la responsabilidad social y la integridad y la salud de nuestro personal.
- Dar trabajo permanente y seguro a todas las personas de la empresa, fomentando su compromiso con la misma, velando por su desarrollo con programas de formación y favoreciendo el trabajo en equipo de manera cordial y respetuosa.

Cultura de la Seguridad Alimentaria

- Trabajar en la sensibilización y concienciación de todos los niveles de la organización respecto a la importancia de fabricar productos inocuos, haciendo que todo el personal sea conocedor de sus tareas y de las repercusiones que éstas tienen en la inocuidad alimentaria.
- Para fomentar esta Cultura se requiere lo siguiente:
 - Establecer mecanismos que evalúen y refuercen regularmente los procesos de calidad y asegurar la efectividad de los controles establecidos.
 - Asegurar que todo el personal sea alentado, apoyado y empoderado a participar en el diseño y desarrollo de los procesos y rutinas de calidad.
 - Recopilar los comentarios y sugerencias del personal para identificar las fortalezas y debilidades de cada programa y tomar las acciones adecuadas.
 - Implementar procesos para asegurar que las tendencias en calidad y seguridad alimentaria son identificadas y analizadas con planes de acción efectivos establecidos.

Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

- Para cumplir con los requisitos más altos de Seguridad Alimentaria, **UNIÓN** ha implantado y mantiene un Sistema de Gestión conforme a la norma internacional IFS, que incluye los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), de acuerdo con las directrices del Codex Alimentarius; comprometiéndose a producir productos seguros, auténticos y de calidad y cumplir con la legislación vigente de aplicación, así como con los requisitos acordados con los clientes.
- Unión alienta a que el personal que detecte cualquier problema relacionado con este objetivo lo comunique de manera confidencial a la dirección: seguretatalimentaria@unio.coop, para que pueda ser evaluado y gestionado según proceda.

	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	M.G.Q.
		EDICIÓN: 10a
		PÁG.: 3 de 3

Proveedores

- La colaboración con nuestros proveedores y muy especialmente con nuestros socios cooperativos, nos permite la posibilidad de incidir en todas las fases de elaboración de nuestros productos, desde la materia prima hasta el producto final de venta; garantizando el inicio de la **trazabilidad** en el mismo cultivo del fruto y definiendo la calidad de los productos desde su **origen**.

1.2. Política de Calidad Halal

Para establecer y demostrar su compromiso con la aplicación de la **Marca de Garantía Halal de la Junta Islámica** (MGHJI), **UNIO** considera y tiene en cuenta:

- La orientación al cliente con todos los requisitos de exportación y/o de normas Halal externas.
- Las responsabilidades en materia Halal.
- Las responsabilidades en materia de ética y de personal.
- La formación y sensibilización del personal respecto a la producción Halal.
- El compromiso con el concepto Halal, con la elaboración de alimentos Halal y con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la MGHJI (RMGHJI).
- Cumplir con las prescripciones establecidas por la entidad de certificación (Pliegos de Condiciones) y a someterse al régimen sancionador del RMGHJI.
- El compromiso de que toda la producción Halal sea realizada exclusivamente con ingredientes con certificación Halal.

Reus, octubre de 2023.



David Miralles
Director General