

	MANUAL DE GESTIÓ DE QUALITAT		M.G.Q.
	I SEGURETAT ALIMENTÀRIA		EDICIÓ: 10a
			PÀG.: 1 de 3

1. DECLARACIÓ DE LA DIRECCIÓ

En la seva línia d'atenció constant a la Seguretat Alimentària i Qualitat, la direcció d'UNIO NUTS manifesta el seu compromís d'assignar els recursos necessaris per a la creació d'un ambient de Cultura de la Innocuïtat i Qualitat compartida per tot el personal d'UNIO NUTS per a que, d'una manera conjunta, tots els procediments i normes dissenyats i encaminats a mantenir la seguretat i qualitat dels nostres productes siguin part dels valors individuals de cadascuna de les persones que en formen part.

Així mateix, la Direcció ratifica la seva decisió de seguir mantenint el Sistema de Qualitat conforme a la norma internacional reconeguda per la GFSI (Global Food Safety Initiative) IFS, que inclou els principis del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), complint sempre amb la normativa vigent aplicable a les nostres activitats, productes i serveis així com també continuar complint les directrius establertes per les normes dietètiques de caràcter religiós com KOSHER i HALAL.

En aquest Manual, com a document principal del Sistema de Seguretat Alimentària i Qualitat, s'estableixen les directrius essencials per al seu bon funcionament.

La Direcció es compromet a realitzar les revisions periòdiques del Pla de Desenvolupament i Millora de la Cultura de la Seguretat Alimentària i del Sistema de Seguretat Alimentària i Qualitat a partir dels objectius establerts i a seguir proveint dels mitjans necessaris per a assegurar la seva evolució, adaptació i millora. Alhora que demana la col·laboració de tot el personal d'UNIO en la implantació i manteniment de les directrius que en aquesta Política i en els altres documents complementaris es contemplen.

1.1. Política de Qualitat i Seguretat Alimentària

UNIO aposta per una **millora contínua** de la Seguretat Alimentària i Qualitat, tasca en la que ens impliquem totes les persones que formem UNIO. Som conscients d'aquesta política i estem compromesos a respectar-la, potenciar-la i treballar per aconseguir els objectius que se'n deriven.

Directrius i Objectius establerts:

Satisfacció dels Nostres Clients

- Es considera la satisfacció dels nostres clients com un objectiu prioritari en les nostres activitats. Son ells qui ens ajuden, amb els seus requeriments, al desenvolupament dels nostres productes i de la pròpia empresa; per això la filosofia de treball d'UNIO és dedicar, de forma sistemàtica, tots els esforços a copsar les necessitats dels nostres clients, adequant la nostra oferta i serveis a les necessitats individualitzades de cada client.

	MANUAL DE GESTIÓ DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA		M.G.Q.
			EDICIÓ: 10a
			PÀG.: 2 de 3

Responsabilitat Social

- L'organització està compromesa amb la responsabilitat mediambiental, la sostenibilitat, la responsabilitat social i la integritat i la salut del nostre personal.
- Donar treball permanent i segur a totes les persones de l'empresa, fomentant el seu compromís amb la mateixa, vetllant pel seu desenvolupament amb programes de formació i afavorint el treball en equip de manera cordial i respectuosa.

Cultura de la Seguretat Alimentària

- Treballar en la sensibilització i conscienciació de tots els nivells de l'organització respecte a la importància de fabricar productes innocus, fent que tot el personal sigui coneixedor de les seves tasques i de les repercussions que aquestes tenen en la innocuïtat alimentària.
- Per fomentar aquesta Cultura es requereix el següent:
 - Establir mecanismes que avaluin i reforcin regularment els processos de qualitat i assegurar l'efectivitat dels controls establerts.
 - Assegurar que tot el personal són encoratjats, recolzats i empoderats a participar en el disseny i desenvolupament dels processos i rutines de qualitat.
 - Recopilar els comentaris i suggeriments del personal per identificar les fortaleeses i debilitats de cada programa i prendre les accions adequades.
 - Implementar processos per assegurar que les tendències en qualitat i seguretat alimentària són identificades i analitzades amb plans d'acció efectius establerts.

Gestió de la Qualitat i Seguretat Alimentària

- Per tal de complir amb els requisits més alts de Seguretat Alimentària, **UNIO** ha implantat i manté un Sistema de Gestió conforme a la norma internacional IFS, que inclou els principis del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), d'acord amb les directrius del *Codex Alimentarius*, comproment-se a produir productes segurs, autèntics i de qualitat i complir amb la legislació vigent d'aplicació, així com amb els requisits acordats amb els clients.
- UNIO encoratja a que el personal que detecti qualsevol problema relacionat amb aquest objectiu el comuniqui de manera confidencial a l'adreça:
seguretatalimentaria@unio.coop, per tal de que pugui ser avaluat i gestionat segons procedeixi.

	MANUAL DE GESTIÓ DE QUALITAT		M.G.Q.
	I SEGURETAT ALIMENTÀRIA		EDICIÓ: 10a
			PÀG.: 3 de 3

Proveïdors

- La col·laboració amb els nostres proveïdors i molt especialment amb els nostres socis cooperatius, ens permet la possibilitat d'incidir en totes les fases d'elaboració dels nostres productes, des de la matèria primera fins al producte final de venda; garantint l'inici de la **traçabilitat** en el mateix conreu del fruit i definint la qualitat dels productes des del seu **origen**.

1.2. Política de Qualitat Halal

Per tal d'establir i demostrar el seu compromís amb l'aplicació de la **Marca de Garantia Halal de la Junta Islàmica (MGHJI)**, **UNIO** considera i té en compte:

- L'orientació al client amb tots els requisits d'exportació i/o de normes Halal externes.
- Les responsabilitats en matèria Halal.
- Les responsabilitats en matèria d'ètica i de personal.
- La formació i sensibilització del personal respecte a la producció Halal.
- El compromís amb el concepte Halal, amb l'elaboració d'aliments Halal i amb el compliment dels requisits establerts al Reglament d'Ús de la MGHJI (RMGHJI).
- Complir amb les prescripcions establertes per l'entitat de certificació (Plecs de Condicions i a sotmetre's al règim sancionador del RMGHJI).
- El compromís de que tota la producció Halal sigui realitzada exclusivament amb ingredients amb certificació Halal.

Reus, octubre de 2023.



David Miralles
Director General