

	MANUAL DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	MC/05 Página 1 de 2 Nº Revisión: 12 Fecha: 02/04/25
	POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

NUESTRA MISIÓN:

- Somos una organización dedicada a la fabricación de hojaldres, bollería y pastas. Estamos orientados a satisfacer las necesidades de nuestros clientes, el desarrollo de una cultura de calidad y seguridad alimentaria en todos los niveles de la empresa, y a la producción y comercialización de productos inocuos, legales, de calidad y auténticos, para así poder alcanzar el reconocimiento de nuestros clientes y de los estándares en los que estamos certificados: FSSC 22.000, IFS, RSPO, Halal y Rainforest. Velaremos siempre por la consecución de éstos, manteniendo una posición de liderazgo respecto a nuestros competidores.

NUESTRA VISIÓN:

- Ser reconocida como la organización referente en nuestro sector en materia de innovación y gama de productos. Entendiendo por innovación, no solo la de los productos, sino también en procesos, tecnología y prácticas de sostenibilidad.
- En El Pequeño Molino S.A. apostamos firmemente por la internacionalización de nuestros productos buscando la apertura de nuevos mercados en cualquier parte del mundo, sin importar sexo, edad ni religión.

NUESTROS VALORES:

- Buscaremos la excelencia en todos los procesos de la cadena de valor.
- Perseguiremos la continuidad de El Pequeño Molino como empresa familiar, a través de una gestión profesional y eficiente.
- Proveeremos a la organización de aquellos recursos humanos y económicos necesarios para la mejora continua de nuestra actividad.
- Velaremos por la igualdad y no discriminación de las personas por minusvalía, incapacidad física, edad, raza, género, religión, orientación sexual, estado marital o maternidad, opinión política o procedencia étnica.
- Velaremos por el mantenimiento de comportamientos de ética empresarial, conducta responsable medioambientalmente, corporativa y socialmente.
- Apoyaremos el uso de materias primas y recursos sostenibles a través de nuestra gestión de compras y de nuestro proceso de fabricación.
- Impulsaremos el establecimiento de medidas dirigidas a la reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario.
- Impulsaremos el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos.

Elaborado por:
Responsable de Calidad



Aprobado por:
Dirección



	MANUAL DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	MC/05 Página 2 de 2 Nº Revisión: 12 Fecha: 02/04/25
	POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- Aseguraremos el cumplimiento de la normativa legal vigente en materia de inocuidad, seguridad, calidad y autenticidad de los productos fabricados y comercializados.
- Aseguraremos el cumplimiento de los requisitos sobre inocuidad y seguridad de los alimentos pactados con los clientes y las partes interesadas.
- Aseguraremos el cumplimiento de los requisitos propios de los estándares FSSC 22.000, IFS, RSPO, Halal y Rainforest.
- Aseguraremos el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz tanto interna como externamente.