



POLÍTICA DE PRODUCTO

| | |
|-----------------|----------|
| Revisión: | 01 |
| Fecha Edición: | 27/12/23 |
| Fecha Revisión: | 10/03/20 |

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS establece como principal objetivo conseguir la satisfacción de sus clientes y consumidores, garantizar el servicio con la elaboración de productos seguros, legales y de calidad, reconociendo las propias responsabilidades ante los clientes dentro de un marco global de responsabilidad corporativa para contribuir al desarrollo económico sostenible, al desarrollo social y medio ambiental de nuestro entorno y de la comunidad, garantizando el máximo nivel de seguridad y salud en el trabajo.

Todo esto nos lleva a incorporar políticas en pro de la sostenibilidad y los beneficios a la sociedad.

- Compromiso de fabricar productos seguros, legales y de calidad.
- Desarrollar un sistema de autocontrol alimentario, basado en la norma IFS
- Analizar los indicadores establecidos para lograr la mejora continua.
- Mantener instalaciones con las tecnologías y procesos más avanzados.
- Seguir unos procesos de trabajo éticos, seguros y mantener formado al personal.
- Mantener un programa de “Food Defense” para la seguridad de los productos.
- Establecer un control contra el fraude alimentario para garantizar la minimización del riesgo de actividad fraudulenta relacionada con la sustitución, mal etiquetado, adulteración o falsificación en todas las materias primas, ingredientes, envases, productos fabricados en nuestras instalaciones o procesos subcontratados.
- Definir y mantener un plan claro para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad para los alimentos.

Nuestro proceso de producción se basa en los principios del Lean Manufacturing, la reducción de procesos y las acciones que no aportan valor añadido al producto para conseguir mayor calidad, menor coste y mejor lead-time; la eliminación de los desperdicios; el respeto a las personas que integran la empresa y la mejora continua.

El trabajo se realiza mediante procesos estándar conocidos por todo el equipo productivo. Se transmite información del mismo en el Plan de Acogida, en las formaciones continuas establecidas en los planes de formación.

Los Departamentos de RRHH, establecen la formación de desarrollo de personas, desarrollo y cualificación profesional y prevención de Riesgos. Los Departamentos Técnicos establece la formación en materia de Seguridad Alimentaria, Procesos industriales, Mejora Continua (QCC y DIAPS) Buenas Prácticas en manipulación de producto y trazabilidad.

Riudellots de la Selva, 27 de diciembre de 2023



Fdo. Elisabet Cañigueral Borràs.

Presidenta de COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS – GRUP CAÑIGUERAL