



Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de QUESOS DE LA HUZ.

Debido al continuo crecimiento de los mercados, las nuevas tecnologías en el sector, la calidad del producto como valor en alza y los continuos cambios en los hábitos de consumo, la gerencia de DE LA HUZ GRIMALDOS INDUSTRIAS LÁCTEAS S.L. ha decidido coordinar e implantar, a través del Responsable de Calidad, un Sistema de Gestión de Calidad y de Seguridad Alimentaria sobre la base de los requisitos del protocolo de carácter internacional IFS, basándose en el Codex Alimentarius.

QUESOS DE LA HUZ, S.L. con una gran experiencia en el sector de las industrias lácteas desde su fundación en el 1989, en su afán por satisfacer las necesidades de sus clientes y garantizar la inocuidad en sus productos, se compromete al cumplimiento de los requisitos establecidos con los clientes, así como los plazos y precios fijados con éstos. Para garantizar la consecución de este fin, la organización, gracias a la buena coordinación y gestión interna con la colaboración y beneplácito de todos sus empleados, tendrá como objetivo primordial la obtención de productos claramente diferenciados respecto al resto de productos en el mercado. Para ello, el Sistema de Calidad tiene como objetivos:

- Asegurar a nuestros clientes que la gestión de Calidad y la Seguridad Alimentaria de nuestra empresa se hace conforme al Protocolo IFS, de gran reconocimiento internacional en el sector de la industria alimentaria.
- Garantizar una total inocuidad de nuestros productos.
- Cumplimiento de los requisitos ofertados a los clientes, consolidando la confianza en nuestra organización ya que sin ellos no seríamos nada.
- Gestión y control eficaz de todo el proceso productivo, para garantizar la calidad y seguridad desde que el producto entra en la sala hasta que es enviado a los clientes.
- Mejora continua de los procesos, procedimientos y productos para mantener una producción flexible y capaz de adecuarse a los requerimientos de nuestros clientes y de la legislación vigente.
- Asignación eficaz de funciones y responsabilidades.

- Concienciación y motivación del personal de la Compañía, sobre la importancia de la implantación y desarrollo de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Tratamiento de no conformidades e incidencias para conseguir la mayor satisfacción posible de nuestros clientes.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos asegurar la trazabilidad y las condiciones higiénicas sanitarias de nuestros productos.
- Mantener nuestras instalaciones en un alto estado higiénico.
- Formación necesaria de todos nuestros trabajadores para el correcto desarrollo de todas las actividades, tanto productivas como empresariales, especialmente en la manipulación de alimentos.
- Compromiso con el Medio Ambiente y con el desarrollo sostenible procurando aunar la protección de éste con la rentabilidad y calidad de nuestras actividades productivas, adecuada gestión de los residuos peligrosos y concienciación del personal hacia el manual de buenas prácticas.
- En las actividades desarrolladas en el centro de fabricación y el centro de maduración de quesos de DE LA HUZ GRIMALDOS INDUSTRIAS LÁCTEAS S.L., se tienen en cuenta la satisfacción, bienestar y sugerencias de los empleados, así como la transparencia y confidencialidad con nuestros clientes.

DE LA HUZ GRIMALDOS INDUSTRIAS LÁCTEAS, S.L, mediante su Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria, quiere demostrar a los clientes su preocupación y compromiso por la calidad y seguridad de sus productos, así como lograr una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer.



Villamayor de Santiago, 26 de Octubre de 2015

JUAN JOSÉ DE LA HUZ PINEDO

Director General de QUESOS DE LA HUZ.