

5.2 POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Dirección, con apoyo del Representante de la Dirección, es responsable de la comunicación de la Política de Gestión a todo los niveles del personal y de asegurarse de que ha sido entendida y que se revisa periódicamente para mantenerla adecuada de forma continua a los propósitos de BMARK definiendo el marco para el establecimiento y revisión de los objetivos de la gestión.

La Dirección y todo el personal de BMARK están de acuerdo en impulsar y mantener los siguientes puntos, dirigidos a aumentar la satisfacción del cliente, mejora de la eficacia del sistema, la calidad e inocuidad de los productos alimenticios manipulados y asegurar la imagen y reputación de la calidad y seguridad de los productos ofrecidos a los Clientes.

1. El objetivo prioritario de BMARK es conseguir aumentar permanentemente el grado de satisfacción de nuestros clientes en todo momento. Cumplir con los requisitos establecidos por los clientes, por la legislación en materia de inocuidad de los alimentos y toda la legislación aplicable a su actividad y los requisitos establecidos por nuestra propia organización.
2. Nuestro objetivo es la consecución de un buen entendimiento con los proveedores, que permita garantizar la calidad y seguridad de los productos comercializados.
3. La Dirección se compromete a dotar a la organización de los recursos necesarios para el correcto desarrollo de los procesos y asegurar la calidad y seguridad de los productos, mediante la cualificación del personal y su formación continua.
4. El Sistema de Gestión dispone del apoyo total de la Dirección, que se compromete a que funcione adecuadamente, estimular la participación y el trabajo en equipo para conseguir los objetivos medibles establecidos y mejorar continuamente la eficacia del sistema.

La Dirección se compromete a dotar a la organización de los recursos necesarios para disponer a lo largo de la cadena alimentaria de toda la información necesaria en relación a la inocuidad de los productos alimenticios manipulados y sus cambios en la organización mediante la comunicación con proveedores y clientes, las autoridades legales y reglamentarias y otras organizaciones que afecten la eficacia o actualización del Sistema de inocuidad de los alimentos.

Fdo: Dirección General