

Política de Calidad y Seguridad alimentaria

El compromiso de PRODEMAN S.A. para garantizar la producción y comercialización de alimentos inocuos, legales, auténticos y de reconocida calidad por clientes y consumidores, se sostiene en los siguientes pilares:

-
- Elaborar y comercializar productos inocuos y de calidad.
 - Cumplir las Normativas legales nacionales e internacionales vigentes.
 - Satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros Clientes.
 - Desarrollar el potencial de nuestro personal.
 - Trabajar en conjunto con nuestros Proveedores en la Gestión de la Seguridad Alimentaria fomentando la autenticidad de los alimentos.
 - Mejorar continuamente el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad, como así también la Cultura de Inocuidad y Calidad de los alimentos.
 - Comunicar esta Política y toda información relevante relacionada a Calidad y Seguridad Alimentaria a nuestro personal y otras partes interesadas.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, los objetivos propuestos son:

- Asegurar que los peligros de inocuidad que puedan razonablemente ocurrir sean identificados, evaluados y controlados por medio de nuestro sistema HACCP, mediante el análisis de la Verificación de los distintos PCC.
- Mantener en valor 0 los Reclamos de Clientes por Presencia de Aflatoxinas y/o Cuerpos Extraños Metálicos en los productos terminados, evidenciando un control sistemático de los peligros mediante las medidas de control implementadas.
- Gestionar adecuadamente los Productos No Conformes, asegurando que son tratados de manera efectiva previo a su liberación, tendiendo a reducir no menos de 5% la generación de los mismos.
- Mantener la Satisfacción de los Clientes a través del cumplimiento riguroso de la totalidad de los compromisos contractuales adquiridos, logrando la satisfacción de sus necesidades y expectativas, con respecto a la calidad, seguridad y legalidad, en un valor superior al 80%.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios que afectan a nuestra organización, implementando procesos de actualización y de mantenimiento de la documentación externa vigente.
- Mantener el Sistema de Gestión, cumplimentando con el plan de Auditorías Internas en 100%, no obteniendo ninguna No Conformidad Crítica y resolviendo las no conformidades halladas en el plazo propuesto.

Política de Calidad y Seguridad alimentaria

- Concientizar al personal en cuanto a la importancia de las adecuadas prácticas higiénicas en una industria alimenticia no superando 10 incumplimientos de Buenas Prácticas de Manufactura por mes.
- Demostrar una efectiva comunicación con nuestro personal, gestionando inducciones para el personal ingresante y el personal subcontratado, cumpliendo con la Política de Comunicación Interna.
- Promover el desarrollo de nuestros empleados y el trabajo en equipo mediante la capacitación continua alcanzando el cumplimiento del plan de capacitación en un valor superior al 90%.
- Desarrollar a nuestros proveedores para la aplicación de los requisitos de calidad, legalidad, seguridad alimentaria y autenticidad, evaluando por lo menos el 90% de los mismos.
- Mejorar continuamente nuestros procesos de Gestión en relación a Etiquetado de productos, Alérgenos y Control de procesos.



Ing. Ivana Cavigliasso

Gerente de Calidad e Inocuidad



Oscar Cavigliasso

Presidente PRODEMAN S.A.