
	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Página 1 de 2 Revisión: 01
	POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	

YATECOMERE S.L. elabora platos preparados siguiendo parámetros gastronómicos de la más alta calidad. Nuestra vocación es ayudar al cociner@, aportándole soluciones, reduciendo el esfuerzo, facilitando el escandallo y conquistando paladares. Y para ello estamos comprometidos con los parámetros de la más alta calidad en lo que se refiere a materias primas, procesos culinarios, innovación y desarrollo y un eficaz sistema de control.

Nuestra oferta de productos gastronómicos se basa tanto en recetas clásicas de la gastronomía española como en tendencias culinarias que apreciamos a nivel mundial. Y no tenemos secretos, el sabor auténtico es el protagonista.

YATECOMERE S.L. se marca las siguientes directrices y asume el compromiso de su desarrollo:

1. Cumplir los requisitos legales vigentes, las especificaciones internas y las acordadas con los clientes.
2. El objetivo último es el de suministrar alimentos seguros y de calidad que cumplan con las especificaciones del cliente, aplicándose no solo a los productos finales, sino que también a materias primas y todos los productos que se encuentren en las instalaciones.
3. Disponer de un sistema de comunicación eficaz, interno y externo, que permita dar una respuesta ágil a las demandas de información en relación a la seguridad alimentaria.
4. Implantar una metodología de producción basada en la prevención de riesgos en relación a la inocuidad de los alimentos. Sistematizar procesos y metodologías de actuación.
5. Corregir las no conformidades que se produzcan poniendo énfasis en la prevención para evitar la repetición de las mismas.
6. Proporcionar los recursos necesarios humanos, materiales y financieros para garantizar la implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión.
7. Proporcionar los medios adecuados para que todo el personal pueda identificar los obstáculos que impidan mejorar la calidad de su trabajo, así como trabajar en todo momento dentro de la más estricta ética profesional.

	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Página 2 de 2 Revisión: 01
	POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	

8. Mejorar los rendimientos de los procesos para conseguir una optimización de los recursos naturales y energéticos, buscando un modelo de producción sostenible.
9. Potenciar la formación necesaria para conseguir una plantilla de personal altamente cualificada.
10. Velar por la defensa alimentaria contra sabotajes y llevar a cabo una lucha activa contra el fraude alimentar
11. Obtener el compromiso por parte de todo el personal en la obtención de alimentos seguros, implantando una cultura de inocuidad alimentaria, de manera que todo el personal esté concienciado e implicado con el sistema de gestión de seguridad alimentaria alineado con el estándar de seguridad alimentaria IFS Food v7

La Dirección espera de todo el personal que colabore activamente en el cumplimiento de esta POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. A partir de esta Política, se deben establecer objetivos para la mejora continua en materia de calidad y seguridad alimentaria. Esta política está a disposición de toda persona u organización que lo solicite.

Fecha: 07/07/2022

Firma: Arturo Navas

