



Política del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

AZORFISK tiene como objetivo proporcionar un servicio de calidad, legalidad, autenticidad y seguridad alimentaria, garantizado a través de la implementación del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, de acuerdo con la norma IFS Food, con el fin de cumplir con sus requisitos y mejorar continuamente su eficiencia, basada en la satisfacción de sus clientes y otras partes interesadas.

Así, AZORFISK ha definido los principios rectores de su SGSA:

- Asumir el crecimiento y la sostenibilidad económica y financiera de AZORFISK sustentada en la optimización de recursos y procesos, asegurando la eficiencia y eficacia de su actuación.
- Garantizar la calidad, seguridad, legalidad y autenticidad de los alimentos, asegurando la identificación y el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y del cliente.
- Garantizar la evaluación y el control de los riesgos para la seguridad alimentaria mediante la aplicación de buenas prácticas de higiene personal, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), metodologías de fabricación y cumplimiento de las especificaciones internas y del cliente.
- Promover una Cultura de Seguridad Alimentaria basada en valores, creencias y normas compartidas, a través de la información, formación, implicación y concienciación de todos los empleados de AZORFISK.
- Evaluar la satisfacción de los clientes, proporcionándoles productos seguros y de calidad, satisfaciendo sus necesidades y superando sus expectativas.
- Garantizar la transparencia de la información y la confianza en los productos comercializados proporcionados al cliente, asegurando su autenticidad y legalidad.
- Promover el desarrollo continuo y el espíritu de equipo de los empleados, a través de una formación adecuada, potenciando las habilidades para un desempeño eficaz de sus funciones y responsabilidades, destacando una cultura de seguridad alimentaria de excelencia.
- Establecer una comunicación interna y externa adecuada con todas las partes interesadas (empleados, proveedores, clientes, entidades oficiales y otros) para garantizar la gestión de los incidentes, contribuyendo a la seguridad alimentaria de los consumidores.
- Asumir un compromiso ético y de responsabilidad social y personal con los empleados de AZORFISK, mediante la promoción de iniciativas internas.
- Prevenir y minimizar los impactos ambientales, promoviendo la gestión adecuada de los residuos industriales, preservando el uso racional de los recursos naturales y contribuyendo a la prevención de la contaminación.

Rabo de Peixe, Octubre 2022