

POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALBACETE, S.A (PAASA), empresa que lleva en el mercado más de cincuenta años en el sacrificio de aves, forma parte con las compañías TOLVASA y PROALPE de un grupo empresarial integrador con el que se trata de controlar totalmente la calidad y seguridad del producto que se pone en el mercado, desde el mismo nacimiento del pollito.

Disponemos de granjas propias en las cuales el control del manejo y bienestar animal se hace de forma rigurosa, haciendo hincapié en una buena alimentación llevada a cabo por pienso de base cerealista con cereales de alta calidad, lo que le confiere a nuestra materia prima unas cualidades excepcionales.

Nuestro concepto de trazabilidad es total: desde el nacimiento del pollito y seguimiento previo de la gallinas reproductoras, hasta el crecimiento, engorde y mejor estado de bienestar en los pollos que sacrificamos en su estado óptimo.

PAASA, adaptándose a las exigencias de calidad del mercado y a una normativa en materia de Seguridad Alimentaria cada vez más estricta, dispone de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos en conformidad con los requisitos de las Normas UNE-EN ISO 9001:2015 y UNE-EN-ISO 22000:2005.

La Gerencia, principal concedora de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos, desde la recepción de las aves hasta la entrega del producto al cliente final, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de **PAASA** con el fin de lograr el cumplimiento total de los requisitos y entre otros, los objetivos siguientes:

- ✿ Conseguir un producto lo más saludable y respetuoso tanto con las personas y animales como con el medio ambiente, manteniendo al máximo posible un carácter artesanal
- ✿ Lograr la máxima **satisfacción de nuestros clientes**: ofrecer a nuestros clientes unos productos con la mayor calidad posible, y una calidad excelente en el servicio en todos los aspectos de la relación comercial (elaboración de rutas, conveniencia en las horas de reparto de los pedidos, atención personalizada, etc.)
- ✿ Satisfacer en todo momento los requisitos acordados mutuamente con nuestros clientes, así como los legales y reglamentarios asociados a nuestros productos y a la Seguridad Alimentaria.
- ✿ Dotar a la organización de los recursos y medios necesarios para el **cumplimiento de los requisitos de inocuidad de nuestros procesos**, de la legislación aplicable al sector y la prevención de los peligros de inocuidad de los alimentos.
- ✿ En **PAASA** entendemos la Seguridad Alimentaria como una responsabilidad que es asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa.
- ✿ En **PAASA** estableceremos los instrumentos y equipamiento necesarios para **mejorar continuamente** tanto el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos como para poder prevenir las no conformidades y los peligros de higiene alimentaria asociados a nuestros productos.
- ✿ La calidad y el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria no son consecuencia solo de los controles, sino de una correcta y exhaustiva planificación, ejecución y auditoria.

La Gerencia, como principal impulsora del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos, aprovecha la distribución de esta política para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo son importantes para el correcto funcionamiento de PAASA, para satisfacer los requisitos del producto y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. Por todo ello, los objetivos de calidad e inocuidad establecidos solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.

Mediante la distribución a todos los niveles de la organización y la formación y toma de conciencia, se asegurará que la Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos es entendida y aceptada por todo el personal; además de esto la pone a disposición de las partes interesadas; y con la planificación de auditorías internas se verifica que el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos mantiene su eficiencia y adecuación.

Fdo.: Gerencia Mancomunada de PAASA