

La empresa **DOFO ELABORACIONES, S.L.** lleva a cabo las siguientes actividades:

- **Elaboración y distribución** de comidas preparadas para colectividades diversas.

La Dirección de **DOFO ELABORACIONES, S.L.** entiende que, dada la naturaleza de las actividades que desarrolla, la inocuidad, la preocupación por la seguridad alimentaria, la calidad y la mejora continua, son valores esenciales para garantizar la credibilidad de la entidad y la confianza por parte de sus clientes.

Por ello, la Dirección, ha decidido realizar la implantación de un sistema de gestión basado en la norma de reconocido prestigio internacional **ISO 22000** como una decisión estratégica que debe permitir mejorar continuamente las actividades de **DOFO ELABORACIONES, S.L.** y adaptarse a los cambios que continuamente afronta el mercado, además de asegurar la calidad y la seguridad alimentaria de todos los productos que comercializa.

Con el propósito de alcanzar sus objetivos y metas, la dirección propone y establece las siguientes líneas de actuación:

- ✓ Asegurar a nuestros clientes la Calidad mediante una gestión basada en el Protocolo ISO 22000.
- ✓ Garantizar la protección del consumidor a través de la gestión de la inocuidad de nuestros productos.
- ✓ Cumplimiento de los requisitos contratados con los clientes, consolidando la confianza en nuestra Organización.
- ✓ Gestión y control eficaz del proceso productivo para garantizar las especificaciones, inocuidad, calidad y seguridad del producto, desde que entra en nuestra empresa hasta que llega a nuestros clientes.
- ✓ Mejora continua de los procesos, procedimientos y productos para mantener una producción flexible, y capaz de identificar y adecuarse a los requerimientos y expectativas de nuestros clientes.
- ✓ Asignación de funciones y responsabilidades para mantener la Inocuidad y Seguridad de nuestros productos de manera eficaz.
- ✓ Concienciación y motivación del personal de la Compañía, y otro personal externo asociado, sobre la importancia de la implantación y desarrollo de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria trazable y medible.
- ✓ Tratamiento de No Conformidades, Incidencias y Reclamaciones informando adecuadamente a clientes, Autoridades y consumidores.
- ✓ Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales de aplicación y otros requisitos acordados por la Organización relacionados con nuestras actividades.
- ✓ Mantener nuestras instalaciones en un alto estado higiénico y de seguridad.
- ✓ Asegurar la retirada inmediata de los productos que puedan suponer un riesgo para nuestros clientes.
- ✓ Formación necesaria de todos nuestros trabajadores, y otro personal externo asociado, para el correcto desarrollo de todas las actividades, tanto productivas como empresariales.
- ✓ Compromiso con el Medio Ambiente y la Sostenibilidad, adecuada gestión de los residuos y concienciación del personal propio y externo respecto a las buenas prácticas de higiene y seguridad establecidas por la Organización.
- ✓ Compromiso con el desarrollo sostenible procurando aunar la protección del medio ambiente con la rentabilidad y calidad de nuestras actividades.
- ✓ Promocionar un comportamiento ético y responsable en las relaciones laborales, comerciales y administrativas: con los trabajadores, clientes, autoridades, proveedores y otras partes interesadas, mediante una comunicación externa clara y funcional.

El marco para reflejar esta política integrada día a día, lo constituyen las actividades de revisión por la dirección, dentro de las cuales se controla y revisa esta política, además del establecimiento de los objetivos y metas de Calidad y Seguridad Alimentaria.

En este sentido, la Dirección establece un sistema de gestión según el protocolo **ISO 22000**, que ha sido comunicado, entendido y aplicado por el personal de **DOFO ELABORACIONES, S.L.** y otro personal que actúe en su nombre o en sus instalaciones.