

PRODUCTES ALIMENTARIS LA PERLA SL, es dedica a l'emmagatzematge i distribució de mercaderies envasades. LA PERLA, des de la seva constitució, ha prestat els seus serveis en la distribució de productes alimentaris provinents de diversos països de l'Àfrica, Àsia, Nord-Amèrica i Sud-Amèrica, oferint com a argument prioritari l'oferta d'una gamma de productes de qualitat i segurs. La nostra gestió global està marcada per la millora contínua en qualitat, seguretat alimentària i satisfacció del client, objectius que han anat creixent a la nostra empresa, i és per això que tenim implantat un Sistema de Gestió de la Qualitat i Seguretat Alimentària.

La Direcció, principal coneixedora dels possibles riscos de salut alimentària que es poden generar en els seus processos, des de la recepció de la mercaderia fins al lliurament al client final, manifesta expressament el seu compromís en el desenvolupament, implementació i millora contínua del Sistema de Gestió de qualitat i Innocuïtat dels Aliments de PRODUCTES ALIMENTARIS LA PERLA SL per tal d'aconseguir el compliment total, tant dels requisits legals i reglamentaris com dels requisits acordats amb els clients. Els objectius són els següents:

- Aconseguir la màxima satisfacció dels nostres clients;
- La Seguretat Alimentària com una responsabilitat que és assumida i compartida per totes les persones que componen l'empresa;
- Prevenir les No Conformitats i els perills d'higiene alimentària a la nostra activitat establint instruments per controlar, enregistrar i analitzar-les, millorant contínuament el Sistema de Gestió de Qualitat i Innocuïtat dels aliments;
- Fer seguiment de les No Conformitats, per aprendre dels errors i eliminar les fonts o causes que els han generat, essent una oportunitat de millora;
- Una correcta i exhaustiva planificació i execució dels nostres processos per tal de complir amb la qualitat i els requisits legals en matèria de seguretat alimentària.

El sistema de gestió de la qualitat i els protocols de seguretat alimentària establerts es revisen i milloren contínuament en base a la retroalimentació que prové de la percepció del client pel servei obtingut i la conformitat amb els requisits del producte.

Tot el personal contribueix a desenvolupar, mantenir i avaluar el sistema de qualitat i de seguretat alimentària, informant puntualment dels problemes, suggerint millores, cooperant amb les autoritats i participant en les pràctiques registrades.

Amb l'objectiu d'assegurar que la política s'entén a tots els nivells de l'organització, la gerència difon i informa a tots els treballadors de la continua implementació del sistema de que afecta a tots els membres del grup des de d'alt a baix, i representa el compromís de la Direcció a mantenir una política basada en la qualitat i la seguretat alimentària.

Tot i que la coordinació i execució de les accions necessàries per l'assegurament de la qualitat es realitzen pels seus responsables, la responsabilitat última d'obtenir-la recau en la Direcció, que garanteix els medis humans, tècnics i econòmics necessaris per a assolir-la.

La Direcció, com a principal impulsor del Sistema de Gestió de Innocuïtat dels aliments, aprofita la distribució d'aquesta política a tots els nivells de l'organització i a les parts interessades externes, per remarcar que totes les persones de l'organització dins del seu lloc de treball, són importants per al correcte funcionament de PRODUCTES ALIMENTARIS LA PERLA SL i, així aconseguir satisfer els requisits del producte aconseguint el nivell de seguretat requerit. Els objectius d'innocuïtat establerts només poden ser aconseguits amb el suport i col·laboració de tots.

DIRECCIÓ LA PERLA