

SERVETO es una empresa que realiza el almacenamiento y logística de mercancías paletizadas. Su gestión global esta marcada por su continuo control en los procesos y respaldada en la superación diaria para la mejora de su sistema y el cumplimiento de los compromisos establecidos con los clientes.

La calidad, la seguridad alimentaria, la mejora continua y la satisfacción del cliente son temas cuya importancia han sido objeto de una atención creciente en nuestra empresa, es por ello por lo que tenemos implantado un Sistema integrado de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

La dirección, principal concedora de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos, desde la recepción de la mercancía hasta la entrega al cliente final, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua del sistema integrado de gestión de la calidad y seguridad alimentaria con el fin de lograr el cumplimiento total de los requisitos y entre otros, los objetivos siguientes:

- [La política es coherente con el contexto y objetivo organizativo.](#)
- Cumplimiento de los requisitos de tiempo, eficacia, seguridad y calidad en la entrega de nuestros productos de cara a asegurar la máxima satisfacción de nuestros clientes.
- Dotar a la organización de los recursos y medios necesarios para satisfacer y dar cumplimiento a los requisitos de seguridad de nuestros procesos, de la legislación sanitaria aplicable al sector, especificaciones del cliente y la prevención de los peligros de seguridad de los alimentos identificados en sus procesos.
- [Disponer de una estructura para poder definir y evaluar los objetivos de la seguridad alimentaria y el sistema FSMS.](#)
- La Seguridad Alimentaria como una responsabilidad que es asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa.
- Estableceremos los instrumentos necesarios para mejorar continuamente tanto el Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de los alimentos, así como para poder prevenir las no conformidades y los peligros de higiene alimentaria asociados a nuestra actividad.
- El sistema de seguridad alimentaria es susceptible de una mejora continua. Los fallos deben utilizarse para aprender y eliminar las fuentes o causas que los han generado.
- 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 y ejecución.
- La comunicación tanto externa como interna es un pilar importante en nuestra organización, para asegurarnos de que en todos los niveles de la cadena está disponible la suficiente información sobre los temas que conciernen a la calidad, seguridad alimentaria [y del sistema FSMS.](#)
- Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de raza, color, etnia o religión.
- Actuar de forma responsable ante situaciones de crisis o alertas sanitarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
- Priorizar la genuina identidad de los productos comercializados y almacenados en nuestras instalaciones o en la de terceros, garantizando su integridad, su seguridad y estableciendo todas las medidas necesarias para evitar el riesgo de fraude o sustitución durante el tiempo de almacenamiento en nuestras instalaciones.
- [Garantizar el cumplimiento de los documentos GMP+ relevantes, la legislación aplicable y los requisitos de los clientes.](#)
- [Trabajar en la mejora continua del FSMS y los conocimientos necesarios sobre la seguridad de los piensos.](#)

Del mismo modo, la Dirección promueve las medidas tendentes a la prevención y reducción de la contaminación y en especial de los residuos, asegurando que los residuos cuya producción sea inevitable, serán tratados de forma adecuada a la mejor conservación del Medio Ambiente.

La Dirección, como principal impulsor del Sistema de Gestión de Seguridad de los alimentos, aprovecha la distribución de esta política a todos los niveles de la organización y a las partes interesadas externas, para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo son importantes para el correcto funcionamiento de SERVETO y, así conseguir satisfacer los requisitos del producto alcanzando el nivel de seguridad requerido. Los objetivos de seguridad establecidos solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.

Esta política se revisará en el proceso de REVISIÓN DE SISTEMA POR LA DIRECCIÓN.

Fecha: 01/12/2023

Fdo: Director General



Polig. Ind. "El Segre" Parcela 721-722  
T. +34 973 20 24 43 - F. +34 973 21 05 30 - E-25191 LLEIDA  
TRANSERVETO, S.L. - NIR: B-25359290  
[www.serveto.com](http://www.serveto.com)