

Política de Calidad y Seguridad Alimentaria



En el entorno actual de dificultades económicas, los clientes elevan más si cabe que nunca el nivel de sus exigencias para los servicios requeridos, por lo que la Organización se desenvuelve en un entorno cada vez más turbulento. A los factores internos y organizativos se le suman además las dificultades macroeconómicas de orden Mundial.

La Dirección de Scentium ha traducido esta premisa en la formulación de su Política de la Calidad, seguridad alimentaria y Medio Ambiente, definiendo un Sistema de Gestión que permita llevarla a cabo.

SCENTIUM FLAVOURS, S.L. establece su meta en que:

La Política de la Calidad e inocuidad formulada por la Dirección de Scentium se sustenta en un Sistema de Gestión medible, revisado y actualizado que permite alcanzar los siguientes objetivos:

- Que todos los empleados de Scentium estamos seriamente involucrados para la realización de un trabajo de máxima calidad que revierte en la mejora continua del servicio que ofrecemos a nuestros clientes. Los empleados de Scentium somos el verdadero motor de la Empresa y de su desempeño depende el éxito de la misma.
- Que trabajamos en una organización que da servicio a filiales propias en el extranjero que, para dar servicio a sus clientes (nuestros clientes) precisan una dedicación y servicio excelente por parte de los trabajadores en España. Somos pues un Grupo de marcado carácter internacional.
- Que cada colaborador en la Empresa tiene que ser consciente de la importancia que tiene entregar su parte del trabajo cumpliendo con todos los requisitos técnicos y en el plazo planificado para ofrecer productos auténticos, seguros, legales y de máxima calidad, a nuestros clientes.
- Que todos estamos suficientemente preparados y con la mejor disposición para la adaptación al Cambio como necesidad vital de nuestra organización para adaptarse a las necesidades cambiantes del entorno, ofreciendo la calidad de nuestro trabajo y de los productos.
- Que trabajamos conforme a todos los requisitos legales y reglamentarios que nos aplican sobre inocuidad de alimentos.
- Que como consecuencia de todo ello, nuestros esfuerzos van dirigidos a ofrecer a nuestros clientes y filiales productos inocuos, de la más alta calidad y el servicio más esmerado teniendo en cuenta la seguridad de los empleados, la protección del medioambiente y la eficacia de nuestra empresa.
- Que la alta dirección mantiene su compromiso con el desarrollo e implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos asegurando la disponibilidad de los recursos necesarios para la certificación mediante el esquema FSSC22000.
- Que desarrolla sus procesos y productos siguiendo los requisitos Halal y Kosher.

Las reglas básicas de nuestro funcionamiento diario son:

- La máxima atención a la Seguridad en el trabajo.
- Respetar y cuidar el medioambiente.
- Cumplir los requisitos legales y normas de nuestra Industria.
- Cumplir nuestro Código Ético
- Asegurar la inocuidad de los productos a lo largo de toda la cadena de producción
- Cumplir con los requisitos normativos de los productos Halal y Kosher.

Nuestros sistemas de calidad ISO 9001 e inocuidad alimentaria FSSC 22000 facilitan el acceso fácil y completamente transparente de los procesos y estándares mínimos de trabajo, así como el aseguramiento de la obtención de productos inocuos y acordes a las certificaciones Halal y Kosher. Exigimos, para formar parte de nuestra organización, que todos los empleados y colaboradores utilicen esta herramienta activamente para mejorar constantemente la calidad de nuestros productos y servicios ofrecidos al cliente.

7 de Septiembre de 2020
Ramón Fernández Guerrero

scentium
FLAVOURS OF THE WORLD

scentium.com