



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA **ANIT NUELAV.**

ANIT NUELAV empresa que se creó con el compromiso de proporcionar y mantener los máximos niveles de calidad de servicio para las actividades de: "INTERMEDIACIÓN EN LA COMPRA Y VENTA DE CHIPS DE PLÁTANO." Ha decidido implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Seguridad del Producto, para mejorar el servicio que presta a sus clientes y asegurar la inocuidad de los productos que comercializa.

La dirección de ANIT NUELAV enfoca el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la calidad y seguridad de sus productos y servicios, la satisfacción del cliente y la mejora continua de la eficacia del sistema. Para ello, el Sistema de Gestión se basa en:

- Garantizar la autenticidad de nuestro producto.
- Mantener el más alto nivel de Calidad y Seguridad Alimentaria en todos nuestros productos a través del control directo sobre nuestros suministradores.
- Cumplir con la legislación vigente, reglamentación horizontal y vertical y acuerdos voluntarios con nuestros clientes.
- Compromiso con nuestro entorno social y con el medio ambiente. Minimizamos el impacto de nuestra empresa en su entorno.
- Velar por la Satisfacción de todos nuestros clientes mediante el compromiso de toda la organización en cumplir con sus requisitos y necesidades, así como los requisitos legales, reglamentarios y propios de los productos.
- Asegurar la retirada inmediata de los productos que puedan ser un posible riesgo para nuestros clientes con la formación de un Gabinete de Crisis.
- Mantener canales de comunicación, tanto interna como externa, que permitan dar respuesta a las demandas de información relativas al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Mejora continua de los procesos, procedimientos y productos.
- Concienciación y motivación del personal de la organización a través de nuestro compromiso con la cultura de la seguridad alimentaria a través de la formación.
- Hacer revisiones periódicas del Sistema de Calidad e Inocuidad para cautelar su vigilancia, adecuación y eficacia en relación con los objetos planteados por la empresa.

Madrid, 06 de mayo 2026