

Política de Calidad, Inocuidad Alimentaria, Medioambiente y Seguridad.

La Dirección y el personal de Félix Solís Avantis, Félix Solís S.L. y Pagos del Rey, Bodegas presididas por el Consejero Delegado, tiene como objetivo esencial ser reconocido como bodega líder. Para ello su objetivo es ofrecer productos de alta calidad, que cumplan las expectativas de las partes interesadas, sobretodo de los clientes y consumidores de primeras marcas.

El Comité de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria es responsable de asegurar la Calidad, integridad e inocuidad Alimentaria de todos los productos comercializados, así como el desempeño Ambiental.

Cada uno de los empleados de todos los niveles de la empresa es responsable del éxito de la aplicación de estas políticas.

El compromiso de Felix Solis se basa en los siguientes principios:

- Fabricar y comercializar productos que cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, además de proteger y respetar el medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación, el uso sostenible de los recursos y la protección de la biodiversidad y los ecosistemas.
- Cumplir y mejorar todos los requisitos legales y reglamentarios en materia de calidad, medio ambiente y seguridad de los alimentos que nos aplican, así como otros asumidos voluntariamente por Félix Solís.
- Desarrollar la competencia en materia de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria mediante los planes de capacitación, concienciación y gestión del riesgo, los cuales permiten aumentar los niveles de excelencia.
- Revisar continuamente las políticas de seguridad alimentaria, normas y procedimientos para administrar eficazmente los riesgos alimentarios asociados a los cambios en los productos, procesos y tecnologías.
- Mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión, con el fin de mejorar nuestro desempeño ambiental.
- Establecer objetivos anuales de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria medibles, que permitan asegurar la mejora continua y el cumplimiento de todos los estándares.
- Integrar las consideraciones medioambientales y de seguridad (incluyendo seguridad física, del personal, de la contratación y servicios externos) en todas nuestras decisiones estratégicas y asegurar que todo el personal conoce y se compromete a implementar y mejorar dichas políticas.
- Asegurar que los proveedores y contratistas aceptan los mismos compromisos en materia de seguridad alimentaria, calidad, medioambiente y seguridad, animándolos a adoptar en todo momento buenas prácticas de gestión.
- Comunicar a los clientes y los consumidores las estrategias en Seguridad alimentaria, calidad, medioambiente y Seguridad, relacionadas con los sistemas de gestión.

Fdo:

Consejero Delegado