

Piszolla, S.L.U, es una empresa dedicada al cultivo, producción y comercialización de Trucha Arcoiris, en sus diferentes productos: entera, eviscerada, filete de trucha y porción.

Piszolla, SLU, quiere hacer patente, mediante esta Política de la Calidad, su compromiso para contribuir a la mejora de la satisfacción de nuestros clientes, asegurando la calidad y los requisitos de seguridad alimentaria en nuestras actividades de producción y distribución de los diferentes productos que fabricamos, todo ello en el marco de nuestro sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

Con ello queremos resaltar la importancia que tiene para nosotros, cumplir con todas las especificaciones y requisitos solicitados por nuestros clientes, además de tener permanentemente en cuenta los requisitos legales de higiene y seguridad alimentaria que afectan a nuestra actividad, a nuestro personal y a nuestras instalaciones.

Conscientes de la importancia de la salud de los consumidores, Piszolla, S.L.U se compromete a:

- ✓ Cumplir con los requisitos derivados de la reglamentación y normativa aplicable, tanto a nuestra actividad como a los productos que comercializamos, para producir productos legales e inocuos para el consumidor final.
- ✓ Garantizar la correcta definición y el cumplimiento de los requisitos solicitados por el cliente, además de realizar productos que satisfagan las necesidades y expectativas del cliente.
- ✓ Mantenimiento de entrega puntual, calidad de productos y formalidad en el servicio.
- ✓ Asumir frente a nuestros clientes las responsabilidades que se puedan derivar de nuestras actividades y nuestros productos en todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, tanto de nuestros productos como de nuestras instalaciones.
- ✓ Asumir frente a nuestros clientes las responsabilidades éticas aplicadas, tanto en nuestras relaciones comerciales con clientes y proveedores como en la contratación de nuestro personal.
- ✓ Motivar y concienciar a los proveedores de servicios de la necesidad de suministrar servicios seguros y de calidad que cumplan con los requisitos legales.
- ✓ Asegurar que se dispone de los medios necesarios para la lucha contra el fraude alimentario e implantación del plan de las medidas de mitigación
- ✓ Formar a nuestros empleados para que puedan comprender y desarrollar sus responsabilidades en materia de calidad y desarrollen buenas prácticas de seguridad e higiene.
- ✓ Promover la comprensión y difusión de nuestra Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, mediante la formación y comunicación continuada con el personal y hacerla pública al resto de partes interesadas.
- ✓ Promover una cultura de seguridad alimentaria, donde los trabajadores sean claves para asegurar que los productos cumplen con todas las garantías de calidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Asegurar que los mensajes de calidad y seguridad alimentaria sean congruentes y comprensibles.
- ✓ Asegurar los procesos productivos, mediante validaciones, controles de producto y controles del proceso de manipulación para asegurar el cumplimiento de los requisitos de producto.
- ✓ Asegurar que sus instalaciones se encuentran siempre en condiciones óptimas de limpieza y desinfección.
- ✓ Animar y promover la implicación y la interacción transparente entre compañeros para mejorar continuamente.
- ✓ Establecer y seguir los objetivos propuestos periódicamente con el fin de conseguir una mejora continua de nuestros sistemas productivos invirtiendo en innovación y aportando todos los recursos necesarios que estén al alcance.

- ✓ Fomentar la sostenibilidad con el uso de productos, prácticas de limpieza y desinfección en nuestras instalaciones y gestión de los residuos derivados de nuestra actividad que sean respetuosos con el medio ambiente y cuyo impacto en el personal que los aplica sea mínimo.
- ✓ Sensibilizar al personal sobre la importancia de gestionar correctamente los aspectos de seguridad alimentaria y los aspectos ambientales declarados, y tratar de minimizar en la medida de lo posible la generación de residuos.

El comité de dirección de **Piszolla, S.L.U** es responsable de evaluar y revisar **anualmente** esta Política con el fin de garantizar que los puntos reflejados siguen en vigor y que su contenido es coherente con los objetivos de la empresa, así como las expectativas y necesidades de nuestros clientes.

Todo el personal de Piszolla contribuye a desarrollar, mantener y evaluar el sistema de calidad y de seguridad alimentaria, informando puntualmente de los problemas, sugiriendo mejoras y cooperando en auditorias.

El comité de dirección se compromete a divulgar nuestra política a todas las partes interesadas tanto internas como externas con Piszolla, con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas.

La presente política será revisada periódicamente y comunicada a todo el personal de **Piszolla, S.L.U**

Alba de Tormes, a 4 de marzo de 2024

Firmado:

 **Piszolla**
Pasión por la trucha
PISZOLLA S.L.
Ctra. Almoguera a Illana Km. 7,400
19119 Illana (Guadalajara)
CIF: B-19029271 Telf 969 14 82 83

Comité de dirección Piszolla, SLU (COMOP)