POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de BLENDHUB, determina los principios en que basa sus actuaciones y decisiones en materia de calidad e inocuidad, adecuada al objeto social de la organización como empresa de **diseño, mezcla y envasado de ingredientes funcionales en polvo para la industria alimentaria**, siendo nuestro principal objetivo ser reconocidos y aceptados nacional e internacionalmente como una empresa seria e innovadora y con unos precios siempre competitivos y justos que satisfagan las expectativas de nuestros clientes.

Como medio para alcanzar el reconocimiento y garantizar la calidad de sus productos y servicios, la organización ha implantado un Sistema integrado de Gestión conforme con las Normas **ISO 9001, ISO 22000 y FSSC 22000.**

Los principios en los que BLENDHUB basa su Política integrada de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, son:

- Crear una cultura dentro de la organización que permita anticiparse a las necesidades de nuestros clientes.
- Dotar a la organización de los mecanismos adecuados que permitan establecer y conseguir los objetivos de calidad e inocuidad.
- Implicar a todos los miembros de la organización en el desarrollo y mejora continua del Sistema de Gestión de BLENDHUB.
- Vigilar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios que afectan a su actividad.
- Mantener unos niveles óptimos de limpieza e higiene para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de nuestros productos.
- Ofrecer a sus clientes y proveedores una trazabilidad y seguridad, extrínseca e intrínseca, desde la entrada a nuestras instalaciones de materias primas hasta la salida de los productos terminados.
- Alentar constantemente el espíritu innovador, que se demuestra en la permanente actualización de nuestros recursos materiales, el uso y optimización constante de nuevas tecnologías y la formación de nuestro equipo humano.
- Mantener una comunicación transparente, fluida y eficaz con proveedores, clientes internos y externos, autoridades competentes y cualquier parte interesada de manera que se disponga de la información necesaria a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Fomentar la “cultura de seguridad alimentaria” mediante el aumento de la sensibilización y la mejora del comportamiento de los trabajadores.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos Halal, optimizando la seguridad y calidad de los alimentos producidos bajo la certificación Halal.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos Kosher, optimizando la seguridad y calidad de los alimentos producidos bajo la certificación Kosher.

El compromiso por la calidad e inocuidad de la Dirección de BLENDHUB, es extensivo a todas las personas que forman parte de su organización, en el grado de responsabilidad que a cada uno afecte de acuerdo con sus tareas y con la función o puesto que desempeñan en la organización.

Henrik Stamm Kristensen

7 de abril de 2022.