

FERRER SEGARRA, empresa dedicada al Procesado, envasado y distribución de frutos secos, legumbres secas y semillas para alimentación animal, basa su Política de Calidad en las siguientes directrices:

Tener como objetivo principal al cliente, por tanto, enfocarnos directamente a él y a sus requisitos, con la mejor intención de proporcionar un producto que garantice la seguridad de los consumidores y de calidad, aplicando en todas las fases de su elaboración los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y los que nos sean de aplicación.

Elaborar productos que cumplan con los requisitos del estándar de seguridad alimentaria IFS (International Food Standard). El alcance de esta norma de calidad abarca los siguientes productos de la empresa: frutos secos, fruta desecada y deshidratada y legumbre seca. De cada producto se dispone de sus especificaciones, que serán puestas a disposición de aquellos clientes que así lo soliciten.

Proporcionar los recursos necesarios para implementar y mantener el sistema de gestión de la calidad y aumentar la satisfacción del cliente en los productos y en los servicios.

Proteger el medio ambiente y nuestro entorno mediante actuaciones y medidas orientadas a la prevención de cualquier tipo de contaminación que pudiera originarse por operaciones debidas a nuestra actividad, mediante el control de los residuos y una correcta gestión de las aguas residuales.

Mantener el espíritu de empresa familiar y la vocación de servicio, mejorando continuamente. Asumir la política de calidad como parte fundamental de la empresa, necesaria para su continuidad y progreso. Infundir este sentimiento a toda la organización, fomentar la contribución del personal al desarrollo y mantenimiento del sistema de la calidad y que todos los empleados se sientan como miembros importantes y que participen activamente en la consecución de los objetivos.

Fomentar el desarrollo, formación y promoción profesional de los empleados. Procurar la conciliación del trabajo en la empresa con su vida personal y familiar. Tratar con dignidad, respeto y justicia a los empleados (conductas éticas y responsables)

Todas y cada una de las personas que trabajan en la empresa recibirán la formación adecuada en materia de higiene para que puedan comprender totalmente la importancia de cumplir con la normativa aplicable, y así poder desarrollar su trabajo. Garantizar, mediante programas de formación continuada adecuados a su actividad, que los manipuladores de alimentos dispongan de los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación.

Los objetivos en materia de Calidad se fijarán periódicamente y su cumplimiento se revisará mediante las reuniones de revisión del Sistema de Calidad llevadas a cabo por Dirección.

La empresa se compromete a trabajar con productos que garanticen la sostenibilidad de manera que no comprometan las necesidades futuras de la población.

Con el objetivo de garantizar la seguridad de la empresa se ha desarrollado e implementado un sistema de seguridad contra sabotajes basado en las directrices de la Food Defense.. Con ello la empresa busca proteger los productos contra una contaminación intencional, y, poder responder en caso necesario, ante una amenaza o situación de emergencia