

La Política de Gestión e Inocuidad de los alimentos que define Servalia - SPC, S. L. cuya especialización es la restauración colectiva, se basa en el cumplimiento de los requisitos legales reglamentarios, cualquier otro recogido las condiciones acordadas con los clientes y proveedores. La mejora continua de todos sus productos y procesos, y gestionando racionalmente materias primas y auxiliares, medios técnicos y recursos humanos.

Un aspecto importante en nuestra política es el firme compromiso de elaborar y suministrar productos legales y seguros para el consumidor, además de realizar nuestro trabajo dentro de un marco de compromiso de protección del medio ambiente y de cumplimiento de requisitos legales y otros requisitos en materia ambiental relacionados con el producto. Para ello, la gerencia se responsabiliza de poner los medios necesarios (entre ellos la comunicación interna) para ejercer las tareas de planificación, prevención y formación. Fomentar la cultura de la inocuidad de los alimentos entre todos los miembros de la empresa, y conseguir la mejora continua, dentro del concepto de calidad total. Todo ello conforme al régimen internacional que establecen las Normas UNE-EN-ISO 22000, sistemas APPCC y UNE-EN-ISO 9001. En referencia a la norma UNE-EN-ISO 14001 la empresa controlará todos aquellos aspectos anteriormente descritos, pero vinculados únicamente a la Gestión administrativa que desde Servalia se realiza.

La aplicación práctica de estas disposiciones normativas asegura que se planifican, controlan y siguen todas las actividades productivas, organizativas, comerciales y técnicas que repercuten en la inocuidad de los alimentos, previenen la contaminación de nuestros productos, y, finalmente, cumplen todas las prescripciones de servicio comprometidas contractualmente.

La efectividad de las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, el desempeño ambiental y la prevención de la contaminación, así como la organización y los métodos del sistema de aseguramiento de la misma, son revisados y verificados regularmente; y adaptados debidamente a nuevas técnicas y exigencias. El objetivo final es trasladar al cliente el mejor servicio.

La gerencia de Servalia asume la responsabilidad de implantación del sistema de gestión e Inocuidad de los alimentos en todo su contexto, tanto interna como externamente, de todos los productos, servicios y actividades desarrolladas.

Los objetivos propuestos por Servalia son acordes a su actividad y sus aspectos ambientales más significativos, la contribución activa y voluntaria al desarrollo social, económico y ambiental de Servalia, siendo la propia gerencia quien ha impulsado la implantación del sistema de gestión e inocuidad de alimentos. El conocimiento del sector y la permanente comunicación con las partes interesadas, permite considerar los objetivos planteados como respuesta eficaz a sus necesidades y expectativas. Dichos objetivos serán planificados, revisados y cuantificados anualmente y, consecuentemente, adaptarán las necesidades nuevas que puedan surgir.

La Dirección de la empresa compromete aquí a todas las unidades operativas de la compañía para contribuir, en el ámbito de su responsabilidad, al cumplimiento de la política de gestión e inocuidad de los alimentos establecida. Todos los empleados de la empresa son responsables directos esta política.

Gerencia  
En Valencia, a 22 de Noviembre 2021