

La organización de AMAI NIHON SL tiene como objetivo primordial corresponder a las exigencias y necesidades de clientes y consumidores a través de un servicio excelente que va desde la fabricación de sus productos hasta la expedición siguiendo los parámetros que nos impone un mercado de gran competitividad.

La actividad que AMAI NIHON SL. realiza, es conforme a los criterios exigidos de la Norma Internacional FSSC 22.000:

Fabricación de mochi, mini cotton y trufas envasados en envase de plástico y cartón.

La declaración de Política recoge como líneas maestras:

1. La Dirección asume el compromiso de cumplir con los requisitos y calidad especificada por nuestros Clientes, los propios y la legislación, teniendo como meta mejorar continuamente el Sistema de Inocuidad Alimentaria, con un alto grado de responsabilidad ética y personal, valorando los valores sociales.
2. Cumplir todos los requisitos estipulados en el Sistema de Inocuidad Alimentaria, así como los legales y reglamentarios aplicables a nuestra actividad y a la inocuidad del producto, para garantizar la seguridad y autenticidad.
3. Demostrar una gestión eficaz en la fabricación, resultante de las acciones sistemáticas de prevención, detección, corrección y superación, con el compromiso de evitar cualquier riesgo de contaminación.
4. La Calidad es una tarea común de todos los departamentos de la Empresa. Cada sección debe asumir, con el mismo rigor y exigencia en cada proceso, que es, a su vez, cliente y proveedor de otros departamentos.
5. Aplicando continuamente los conceptos de cultura alimentaria por parte de cada empleado de AMAI NIHON SL en el día a día.
6. La Política que aquí se define es el marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de Inocuidad Alimentaria.
7. Fomentar y conseguir un ambiente motivador de todos los miembros de la empresa, dando la formación necesaria en cada uno de nuestros trabajadores.
8. Elaborar productos sostenibles y amigables con el medio ambiente, prestando especial atención a los vertidos generados por la actividad de la empresa.
9. Mejora continua de la eficacia del sistema de calidad y seguridad alimentaria, mediante el uso de la comunicación (interna y externa), verificación, análisis, validación, para mantenerlo actualizado continuamente.

La Dirección hace esta política accesible y la pone a disposición de sus clientes, empleados, proveedores y partes interesadas.

La política se despliega en objetivos y metas concretas para las diferentes áreas de la empresa, las mismas, irán variando en función a las necesidades detectadas y los puntos de mejora propuestos, evaluándolos y asegurándonos que estos se cumplan anualmente.

La Política se mantiene al día mediante revisiones periódicas, coincidiendo con las revisiones del sistema por parte de la dirección, con el fin de que tenga en cuenta los cambios en las condiciones del entorno y la información recibida. En ese sentido la dirección proporciona y proporcionará todos los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzar los objetivos y metas que se establezcan programada y periódicamente.

Se asume el compromiso de prevenir y reducir el desperdicio alimentario, optimizando los procesos productivos. Para ello se establecen objetivos concretos como reducir progresivamente el volumen de desperdicio generado, mejorar la eficiencia en almacenamiento y producción (FIFO), capacitar a todo el personal en buenas prácticas y realizar promociones de productos con poca rotación.

Por todo ello se requiere la participación e integración de todo el equipo humano de AMAI NIHON SL en la implantación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, basado en los requisitos existentes.

