

# AVÍCOLA SALVADOREÑA

## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Avícola Salvadoreña como responsable final de la política de calidad e inocuidad de los alimentos, manifiesta su firme propósito de implantar y mantener constantemente actualizado un sistema de gestión, que garantice la satisfacción de nuestros clientes a través de la calidad y seguridad de nuestros productos alimenticios, así como de un proceso de atención eficiente al cliente.

**Para asegurar que los clientes estén confiados en el uso de alimentos seguros y de calidad nuestra compañía se compromete a:**

1. Elaborar productos que cumplan con especificaciones técnicas establecidas ofreciendo de esta manera productos seguros y de calidad que satisfacen las exigencias de nuestros consumidores y clientes.
2. Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios relacionados a nuestra organización, fabricando productos que cumplan con los estándares de calidad y seguridad alimentaria mediante los cuales se garantiza la inocuidad de los alimentos.
3. Establecer y mantener procedimientos para el control y monitoreo de todas las operaciones que pudieran ocasionar algún riesgo a la calidad del producto o seguridad, de manera de evitar la elaboración de productos con fallas, no conformes y prevenir la adulteración de nuestros productos por actos deliberados que pudieran ocasionar incidentes que afectarían al consumidor y a nuestra marca.
4. Garantizar la capacitación de todos los colaboradores en temas de calidad y seguridad de los productos, de tal forma que estén comprometidos, sean responsables y con criterio ante la elaboración de productos de calidad, sin riesgos a la salud del consumidor como se establece en la Política de Calidad.
5. Contar con procedimientos efectivos de retiro, retirada y de bloqueo de ventas de productos que presenten no conformidades de calidad o seguridad.
6. Atender las quejas de nuestros consumidores y clientes dándole seguimiento y pronta respuesta de manera que se sientan complacidos con las medidas correctivas realizadas.
7. Exigir a nuestros proveedores la aplicación de los requisitos de calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.
8. Facilitar los recursos necesarios de manera que exista un compromiso de trabajo bien realizado.
9. Cumplir con una Mejora Continua en los aspectos de calidad y seguridad del producto de conformidad con las necesidades y expectativas de nuestros clientes y consumidores.

Es responsabilidad de cada persona que se encuentre dentro de las instalaciones de la empresa cumplir con las normas de Calidad e Inocuidad establecidas e informar a la alta dirección de todos los incidentes que pudieran ocurrir para tomar las medidas necesarias para proteger calidad y seguridad de nuestros productos.