	POLITICA CORPORATIVA, CULTURA Y DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	CÓDIGO: ES05 Revisión: 3 Fecha: 17-03-2022 Página 1 de 1
---	---	--


RENSIKA, S.L.U. establece como principal objetivo conseguir la satisfacción de los clientes y garantizar los servicios con la elaboración de productos seguros, legales, de calidad e inocuos. Basándose siempre en la mejora continua y teniendo en cuenta nuestra responsabilidad Medioambiental, Ética, Socio Laboral y de Riesgos Laborales derivada de la legislación aplicable vigente dentro de un marco de desarrollo sostenible.

Para conseguir la aplicación eficaz de esta política y conseguir la mejora continua en nuestras actividades, se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Conseguir que Rensika, S.L.U. sea **líder en Calidad**, afianzando nuestra posición en el mercado a través de la satisfacción del cliente, ofreciéndole productos y servicios de calidad, siguiendo las premisas establecidas en un Sistema de Gestión de Calidad económico, eficaz y dinámico. Todos los recursos de la compañía estarán orientados a asegurar la elaboración de productos alimentarios de calidad y sin ningún peligro para la salud de los Consumidores, cumpliendo así, con las especificaciones establecidas **dentro de la legislación vigente**.
- La adopción del Sistema de Gestión de Calidad está orientado al control y mejora de los procesos operativos de la empresa, desde el aprovisionamiento de las materias primas y auxiliares hasta los procesos de fabricación, envasado, distribución y venta, con objeto de alcanzar un nivel óptimo en materia de Calidad, Seguridad Alimentaria e Higiene. Proponiendo las **acciones o mejoras oportunas para proteger la inocuidad de los alimentos que servimos**.
- **Garantizar la participación, formación e información de todos los trabajadores** dentro del Sistema de Gestión de Calidad a todos los niveles de la organización y de los riesgos generales de la empresa a los que pueda estar expuesto. Obteniendo y manteniendo dentro de la empresa un clima propio, que facilite la comunicación interna y de las no conformidades para la obtención de los objetivos previstos.
- Nos comprometemos con nuestros recursos humanos como uno de los pilares de nuestra **cultura de seguridad alimentaria** en todos los niveles de la empresa con el fin de potenciar la participación y concienciación de todo el personal, de los productos y trabajar para una mejora continua.
- **Respetar el medio ambiente**, utilizando de forma eficiente y sostenible los recursos naturales, las materias primas y la energía, y prevenir la contaminación mediante la reducción de la generación de residuos y vertidos, cumpliendo los requisitos legales aplicables en materia ambiental y incluyendo un compromiso de mejora continua en el desempeño ambiental de la organización
- **Anteponer la seguridad y la salud de los consumidores** por parte de toda la organización

La Dirección de RENSIKA, S.L.U. declara de obligado cumplimiento los preceptos del Sistema de Gestión de Calidad y Cultura de Seguridad Alimentaria para todo el personal y asume el compromiso de difundir esta Política a todos los niveles de la empresa y partes interesadas, así como de proporcionar los medios necesarios para que ésta sea asumida por todos, manteniéndola presente día a día en el desarrollo de su actividad y utilizándola como marco de referencia para el establecimiento de objetivos de mejora.

Rubí, a 17 de marzo de 2022


D. Héctor Bermejo. Director General