

POLÍTICA DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Mutxamel, a 30 de abril de 2018

Con una avalada trayectoria en el suministro de raciones de alimentación para previsión y emergencias, en el envasado de sobres monodosis y el soporte en la Ayuda Humanitaria, JOMIPSA basa su gestión en los Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001 y el Sistema FSSC 22000 Food Safety System certification, lo que demuestra el grado de interés de la empresa en la consecución, mantenimiento y la mejora continua de unos estándares de calidad constantes en todas sus divisiones y líneas de producto.

- **Somos competitivos:** Conscientes de que sin un buen precio no es posible acceder a ciertos mercados considerados como objetivo comercial.
- **Somos eficaces:** Hacemos todo lo posible por conseguir nuestros objetivos. Cumplir plazos establecidos de entrega, disminuir los % de mermas o de productos defectuosos son algunos ejemplos.
- **Somos eficientes:** No empleamos más recursos de los necesarios para ser más competitivos, por ello le damos una importancia vital a la programación en las producciones, al adecuado control de los stocks, al correcto cálculo de las necesidades, entre otros.
- **Somos flexibles:** Nos adaptamos a los cambios y demandas del mercado rápidamente.
- **Damos un servicio de calidad:** Entendemos que el cliente es la razón de ser de esta empresa. Es por ello que, además del un producto, ofrecemos asesoramiento, orientación, servicio postventa, etc.

- **Creemos en el diseño:** Apostamos por una imagen uniforme y moderna acorde a las tendencias del mercado.
- **Somos selectivos:** Apostamos por proveedores que nos ofrezcan productos con una diferenciación respecto a su competencia en cuanto a las garantías de calidad y seguridad alimentaria.
- **Elaboramos productos seguros:** Cumpliendo con los requisitos legales y reglamentarios y con las especificaciones de nuestros clientes para asegurar la inocuidad de los alimentos. Damos especial importancia a la correcta manipulación de los productos, al control de alérgenos, al control de cuerpos extraños, etc...
- Desarrollamos e implantamos los mecanismos necesarios para la prevención del fraude, Food defense y gestión de alérgenos.

Todo esto, combinado con un equipo humano multidisciplinar, dinámico y motivado, con la experiencia de los años trabajados, con la infraestructura adecuada para cada proceso productivo y alcanzando día a día la satisfacción de nuestros clientes es la clave de nuestra permanencia en un mercado cambiante.

NUESTRO COMPROMISO:

Cumplir con los requisitos de nuestros clientes, con las normas ISO 9001 e FSSC 22000, los requisitos legales y reglamentarios que sean de aplicación a cada una de las áreas de trabajo de la empresa y según las premisas anteriormente descritas.

El Sistema de Gestión de la Calidad y de Gestión de la Seguridad Alimentaria ha de ser visto por cada miembro de JOMIPSA como una herramienta de mejora. Por lo tanto, debemos usar todo lo que estas normas nos brindan para detectar problemas y fallos, informar de ellos, analizarlos, proponer soluciones y verificar que estas son eficaces.

NUUESTRO DESEO:

Ser reconocidos en los campos en los que trabajamos como una empresa que aporta seguridad, que es potente, profesional y competitiva. Una empresa fiable, gracias a la experiencia adquirida con los años y a la calidad del servicio prestado.

Desde ya, los recursos de JOMIPSA están dedicados a alcanzar este deseo.

David Pascual de Bonanza Bru
Director General de JOMIPSA

Office

P. I. RIODEL - C/ Moli Nou s/n
03110 - Mutxamel
Alicante (Spain)

Mail Address

P.O. Box 142
03110 - Mutxamel
Alicante (Spain)

www.jomipsa.com

info@jomipsa.es
T. (+34) 965 657 135
F. (+34) 965 650 205

SISTEMA ISO 9001
FSSC 22000

