



**POLÍTICA DE GESTIÓN  
DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Cód.: SG-DA-01-01

Ed.: 5

Fecha: 21/04/2021

Página 1 de 1

En COES, empresa líder en Alicante, nos dedicamos, desde 1978 a elaborar comidas para colectividades, ofreciendo un servicio basado en la cocina natural, casera, mediterránea y tradicional, cuyos principales ingredientes son: la calidad de los productos, la formación interna de nuestros profesionales de cocina y el equilibrio nutricional.

Con una especial dedicación a los centros educativos, nuestro servicio de comedor comprende, además: el estudio, la planificación de nuevas recetas y método de cocinado de platos, a través de programas de estudio realizados por el departamento de Nutrición junto a nuestros jefes de cocina.

La Dirección, como máxima responsable de COES, SL, se compromete a crear, aplicar, mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión según la Norma UNE-EN-ISO 22.000, para garantizar la seguridad alimentaria.

Para ello, COES, SL cuenta como principios básicos:

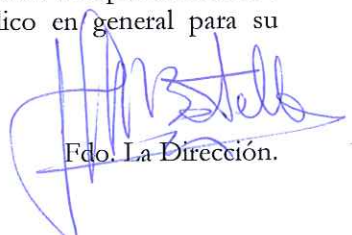
- Cocinar y servir alimentos que estén siempre preparados bajo los más estrictos estándares de control y calidad, usando materias primas y productos de primer nivel cumpliendo todos los aspectos legales, normas aplicables y códigos de buenas prácticas aprobados, que garanticen la inocuidad de los alimentos y mantengan siempre nuestros estándares de calidad en el servicio a los clientes:
  - o Menús elaborados con materiales de primeras gamas y calidad
  - o Utilización de las primeras marcas existentes en el mercado de la alimentación.
  - o Elaboración de menús equilibrados en aporte calórico y nutricional.
- Lograr la satisfacción de las necesidades del cliente, proporcionándoles productos acordes con los requisitos de seguridad alimentaria, necesidades, expectativas y especificaciones establecidas, mediante un trato personalizado y una atención continua en un proceso de colaboración permanente.
- La mejora continua en el desempeño de los procesos y la idoneidad de los servicios prestados.
- La optimización de los recursos necesarios para garantizar la inocuidad de los productos suministrados y garantizar un óptimo ambiente de trabajo.
- Fomentar la participación y la involucración de todo el personal en la empresa de este Sistema de Gestión mediante la comunicación, el entendimiento y la adecuada formación, entrenamiento continuo y aplicación de la documentación elaborada, siendo los manipuladores de alimentos conscientes de los impactos significativos, reales o potenciales de sus actividades de trabajo.
- Identificar, revisar y actualizar las cuestiones externas e internas que son pertinentes para nuestro propósito y que afectan a la capacidad para lograr los resultados previstos del Sistema de Gestión.
- Establecer y mejorar los controles necesarios a lo largo de todas las etapas del proceso, al objeto de asegurar las condiciones óptimas para la obtención de productos inocuos.
- Intensificar controles de verificación, para garantizar la seguridad alimentaria de los productos.
- Cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad.
- Disponer de forma permanente de canales de comunicación interna y externa eficaces que aseguren que los cambios concernientes a la seguridad de los productos se implementan.
- Establecer y revisar los objetivos del Sistema de gestión implantado.
- Sensibilizar y capacitar en temas de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores para que la manipulación de los productos que ofrecemos se realice de la forma más segura posible.

Es por ello que COES, SL establece como principios de su compromiso:

- El cumplimiento de todos los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos del cliente sobre la inocuidad de los alimentos.
- Llevar a cabo una revisión y un proceso de mejora continua de la eficacia del Sistema de Gestión
- Proporcionar los recursos financieros y operacionales necesarios para conseguir los objetivos derivados de nuestra política de gestión y para la correcta implantación del Sistema.

La presente política será revisada en forma periódica, para mejorar continuamente y se encuentra a disposición de los trabajadores, de las personas que puedan actuar en nombre de la empresa y del público en general para su conocimiento.

En Alicante, a 21 de abril de 2021

  
Fdo. La Dirección.