

Sección 1: Política de calidad, seguridad alimentaria y medioambiente

La Dirección de QUESOS CERRATO S. Coop. tiene el compromiso de llevar a cabo su actividad según los siguientes principios:

- Fabricar quesos con un alto grado de calidad y seguridad alimentaria, que sean capaces de satisfacer a nuestros clientes y consumidores finales, cumpliendo con las especificaciones definidas.
- Favorecer la fidelidad de nuestros socios con el compromiso de potenciar el desarrollo sostenible de sus granjas y de las explotaciones agroganaderas que las sustentan.
- Asegurar la mejora continua, con el firme compromiso de elaborar productos seguros, legales y auténticos, apoyándose en los principios del APPCC y con la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria.
- Renovar las competencias personales del personal, a través de una adecuada gestión de recursos humanos que potencia la ética, la formación y la evaluación continua. Con especial atención al conocimiento de los peligros de la seguridad alimentaria y la importancia de la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa.
- Mejorar la gestión de aprovisionamientos asegurando colaboraciones permanentes con nuestros proveedores, minimizando las incidencias que puedan aparecer.
- Reducir los impactos medioambientales adversos que aparecen a lo largo de la cadena, desde la ganadería hasta la fábrica, transformando los residuos y consiguiendo su valorización con diferentes aplicaciones agrícolas o industriales.
- Apostar por el compromiso con la tierra, la sostenibilidad y el futuro de la ganadería, elaborando productos de gran calidad, adaptándonos a los nuevos gustos del consumidor y a los retos del mercado.
- Desarrollar nuevos productos aportando salud y bienestar, invertir en la búsqueda de nuevas formas de manejo que reduzcan costes y devolver al socio de la cooperativa una parte de beneficios que genera.
- Fomentar la cultura de la Seguridad Alimentaria, en sentido bidireccional, mediante una comunicación clara y abierta entre todos los trabajadores de la empresa y aportando los recursos necesarios para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.
- Fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

Estos principios están disponibles para nuestros empleados, así como para las personas u organismos que estén interesados en ellos.

La aplicación de estos principios, se desarrolla con la definición de objetivos concretos, fijados por y para cada departamento, y con un seguimiento periódico por parte de la dirección y de los implicados, que permitirá su implantación definitiva.

Somos una industria láctea que forma parte de un gran equipo cooperativo en el que todos dependen de todos, fortalecemos nuestra identidad corporativa a través de cauces de comunicación con los empleados y con los clientes en todo lo relativo a mejoras de productos o procesos que supongan un mayor valor para los consumidores de nuestros productos. De este modo conseguimos una adecuada proyección de nuestra imagen corporativa hacia los consumidores de nuestros productos y la sociedad en general.

Firma: César Reales Ajo
GERENTE
En Baltanás a 27 de mayo de 2021