

La Dirección de **FBR EUROGLOBAL** define la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos como objetivo prioritario en la prestación de sus servicios y en las relaciones con los clientes.

A través de la presente Política de Inocuidad de los Alimentos, queremos transmitir, que nuestra responsabilidad fundamental es asegurar estrictos estándares de inocuidad para los servicios que prestamos, siendo imprescindible para ello, la mejora continua del sistema por medio de revisiones anuales llevadas a cabo por la Dirección, realizando los ajustes necesarios en el sistema de gestión para asegurar que se mantiene su adecuación a los requisitos legales y que se continúa ofreciendo unos productos seguros y de alta calidad. Por ello, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua de su Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria conforme a las Normas UNE-EN ISO 9001:2015 en el ámbito de "Transporte de mercancía alimentaria por carretera a granel sólido y paletizado nacional e internacional" y GMP+ B4 Transport, en el ámbito de "Transporte de mercancía alimentaria por carretera a granel: gluten".

Para lograr este propósito concentramos nuestros esfuerzos y dedicación en:

- Gestionar y proporcionar un servicio excelente, teniendo en cuenta la opinión de nuestros clientes, de nuestros trabajadores y del entorno.
- Mantener el más alto nivel de calidad y seguridad alimentaria, adecuando los procesos a la función que cumple la empresa dentro de la cadena alimentaria.
- Cumplir con los requisitos y condiciones acordadas con nuestros clientes y con sus expectativas, así como con los requisitos legales aplicables y otros requisitos.
- Obtener el más alto grado de satisfacción de nuestros clientes en todos los servicios proporcionados.
- Proporcionar a nuestro personal la motivación, capacitación, información, equipamiento e infraestructuras que le permita desarrollar sus tareas con un nivel de eficacia óptimo.
- Mejorar continuamente nuestros procesos y servicios a través de la aplicación de principios basados en los conceptos de calidad y gestión participativa, determinando también los medios para prevenir no conformidades y eliminar sus causas.
- Obtener la colaboración y participación de todos los niveles de la organización, así como de las partes interesadas, para lo cual la información, formación y comunicación son indispensables

Para ello analizamos y evaluamos nuestros riesgos con el fin de establecer medidas encaminadas a reducirlos y/o controlarlos, así como potenciamos nuestras fortalezas con el objeto de ser cada día mejores en el desempeño de nuestros procesos.

Esta política de calidad e inocuidad de los alimentos y el compromiso de nuestra dirección se sustentan en objetivos medibles más concretos, cuyo seguimiento se lleva a cabo en las revisiones que la dirección realiza sobre el sistema y se controla su cumplimiento por medio del análisis de datos, teniendo en cuenta todos los requisitos legales y reglamentarios que son de aplicación para el desempeño de la actividad.

19/10/2022