

**SAN NICASIO** (Rafael del Rosal López) es una empresa dedicada a la elaboración, almacenamiento y distribución de patatas fritas delicatessen, con gran experiencia en el sector, caracterizada por suministrar a sus clientes productos seguros, legales y de gran calidad.


San Nicasio busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, según las Normas IFS Food y BRC.


La Dirección de San Nicasio enfoca el Sistema hacia el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios para producir alimentos seguros, al mismo tiempo que satisfacemos las necesidades de nuestros clientes.


Además, Gerencia adopta las medidas necesarias para eliminar, y cuando no sea posible, prevenir los riesgos laborales implantando las medidas de mejora correspondientes y teniendo en cuenta todos aquellos aspectos necesarios para garantizar la seguridad y salud de las personas en el trabajo.

Del mismo modo, Gerencia proporciona los recursos necesarios para prevenir la contaminación que se deriva de su actividad al tiempo que centra sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos con la finalidad de disminuir en lo posible el impacto medioambiental.

Las bases de la Política Corporativa son las que se desarrollan a continuación, estando respaldadas por unos Objetivos de Calidad:

 El correcto desarrollo de la implementación del Sistema de seguridad, legalidad y calidad de los productos es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y compromiso de la Gerencia.

 La Gerencia proporciona todos los recursos, tanto humanos como materiales, necesarios para aplicar y mejorar los procesos del Sistema.

 La inocuidad del alimento es una característica más del producto que es nuestra obligación vigilar y controlar.

Esta política es comunicada a toda la empresa y está expuesta en un lugar visible de la organización.

Fecha aprobación: 22/11/2011.

Fdo. Gerencia.