



**LEITFADEN  
QUALITÄTSSICH-  
ERHEIT CASADO  
ANHÄN  
GE**

**MAC. CASADO**  
**Anhang III**  
Datum:  
**04.10.2019**  
Überarbeitung:02  
Seite 1 von 1

**Anhang III: RICHTLINIE ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT**

*Datum: 04.10.2019*

**COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U.** konzentriert seine Haupttätigkeit auf die Verpackung von Öl, Zucker und Glukose sowie auf die Herstellung von Invertzuckersirup für die menschliche Ernährung und Imkerei, wobei alle Ressourcen und Anstrengungen darauf gerichtet sind, Produkte und Dienstleistungen anzubieten, die dem Kunden die höchsten Qualitätsstandards garantieren.

Die Geschäftsleitung von **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U.** als Letztverantwortliche für die festgelegte Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien erklärt ihre feste Absicht, ein Verwaltungssystem für Qualität und Lebensmittelsicherheit einzuführen und ständig auf dem neuesten Stand zu halten, das die Verpflichtung zur ständigen Verbesserung und Qualitätssicherung in allen Bereichen des Unternehmens garantiert. Der besondere Schwerpunkt liegt dabei auf der absoluten Hygiene und Sicherheit und der Qualitätskontrolle aller Rohstoffe, Produkte und Prozesse.

Mit diesen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien erklärt die Geschäftsleitung von **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U.** formell die Notwendigkeit, ein Verwaltungssystem für Qualität und Lebensmittelsicherheit aufrechtzuerhalten und zu verbessern, dessen Grundsätze und allgemeine Ziele sich auf die im Folgenden aufgeführten Verpflichtungen stützen:

- Die geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Vorschriften, Kundenanforderungen und andere Anforderungen, die **COMERCIAL JAVIER CASADO, S.L.U.** in Bezug auf Qualität, Lebensmittelsicherheit, Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz festlegt, zu erkennen, zu erfassen und einzuhalten.
- Die vollste Zufriedenstellung der Bedürfnisse unserer Kunden, indem sowohl deren Vorgaben als auch die gesetzlichen oder behördlichen Bestimmungen, die zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit gelten, erfüllt werden.
- Das Unternehmen mit den notwendigen menschlichen, materiellen und technologischen Ressourcen auszustatten und die Nutzung und Leistung dieser Ressourcen zu optimieren.
- Anpassung der Produktpalette an die Anforderungen, Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden.
- Erhaltung der Qualität der von unserem Unternehmen vermarkteten Produkte.
- Förderung einer angemessenen Ausbildung, Sensibilisierung und Bewusstseinsbildung auf allen Ebenen des Unternehmens, um die Lebensmittelsicherheit der hergestellten Produkte und den Umweltschutz zu gewährleisten.
- Einbindung der globalen Struktur des Unternehmens in die Verbesserung seiner Prozesse, einschließlich der Prozesse seiner Partner, wodurch das Unternehmen effizienter und wettbewerbsfähiger wird und seine Position auf dem Markt verbessern kann.
- Die Garantie, dass seine Lieferanten eine korrekte Hygiene bei der Herstellung, Lagerung, Handhabung und dem Versand der Produkte, die **CASADO** vermarkten wird, einhalten. Dies erfolgt durch die Sicherstellung der Implementierung eines korrekten HACCP-Selbstkontrollsystems, das auf den Prinzipien des Food-Kodex basiert, in dem Bewusstsein, dass diese Implementierung ein effizienteres Hygienemanagement der Produkte ermöglicht.
- Kontinuierliche Verbesserung der vom Unternehmen durchgeführten Aktivitäten, in jeder Reihenfolge, direkt und indirekt, und folglich auch des Verwaltungssystems.
- Laufende Überprüfung der Qualitäts- und Sicherheitsziele und -strategien, um Möglichkeiten zur Serviceverbesserung zu identifizieren.
- Die Verwendung des FSSCC 22000 Standards, als Managementmodell für die kontinuierliche Verbesserung von Prozessen, Produkten und Dienstleistungen, unter Einbeziehung aller Mitarbeiter.

Diese Richtlinie ist Teil der Unternehmenskultur und Unternehmensphilosophie und muss vom gesamten Unternehmen vermittelt und

angenommen werden. Die Effizienz des Verwaltungssystems für Lebensmittelsicherheit liegt in der direkten Verantwortung des

Geschäftsführers.

Der Verantwortliche des Verwaltungssystems überwacht in dessen Namen und Auftrag die Umsetzung, Entwicklung und Aufrechterhaltung und beurteilt Eignung und korrekte Anwendung des Systems.

Diese Richtlinie zur Qualität und Lebensmittelsicherheit steht allen interessierten Parteien zur Verfügung und muss auch von allen Lieferanten und Subunternehmern eingehalten werden, die an den in den Geltungsbereich des Verwaltungssystems fallenden Tätigkeiten beteiligt sind.

**QUALITÄTSABTEILUNG CASADO**  
Virginia Fdez.

**GESCHÄFTSLEITUNG CASADO**  
Oscar Javier Casado Pérez