vaminter
TE AYUDAMOS A CUIDARTE

POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

VAMINTER S.L., somos una organización dedicada a la fabricación, envasado, distribución y exportación de complementos alimenticios (cápsulas, botes, sobres, geles, doypack) y barritas.
Se fabrican diferentes productos: polvo, cápsulas, geles, gummies y barritas, y se envasan en distintos formatos: botes, cápsulas, sobres, doypack y estuches. Los productos son distribuidos y comercializados en farmacias, herbolarios y tiendas de alimentación.

En VAMINTER S.L. nos comprometemos a gestionar la calidad de los productos mediante la implicación y comunicación en todos los niveles de la organización. Los productos distribuidos por Vaminter S.L. se guían por rigurosos controles de calidad y seguridad alimentaria establecidos por el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000:2018. Implantamos este sistema como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa, partiendo de unos pilares básicos como son la calidad, la seguridad de nuestros productos y la mejora continua del sistema.

Vaminter S.L. se apoya en su Organización, a la que transmite esta política y líneas generales de actuación, buscando el compromiso de todos los empleados con la calidad y la seguridad alimentaria desde la cadena de producción hasta el servicio ofrecido a sus clientes.

Vaminter S.L. se compromete a mejorar de manera continua la eficacia del sistema de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria y para ello realizará las sucesivas revisiones del mismo.

Nuestra gestión de la calidad y seguridad alimentaria está basada en los requisitos de la normativa – UNE EN ISO 22000:2018 y contiene los puntos que a continuación se describen:

- **Autocontrol y seguridad**

Aseguramos a nuestros clientes el suministro de complementos alimenticios de calidad, seguros, fiables y conformes tanto con sus requisitos personales como con los legislativos en materia de seguridad alimentaria. Para ello, establecemos controles en todos los procesos, desde las materias primas hasta el producto final, con el fin de controlar y eliminar los posibles riesgos, cumpliendo con los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.

- **Comunicación**

Con este fin se establecerán mecanismos de comunicación con todas las partes interesadas para el funcionamiento de la organización (personas, proveedores, clientes y administración). Asimismo, nos comprometemos a mantener constantemente actualizado nuestro Sistema de Seguridad Alimentaria para que siga sirviendo al fin para el que se diseñó.

- **Orientación al cliente**

Los clientes de Vaminter S.L. son nuestro mayor patrimonio por lo que no solamente nos comprometemos a atender y a satisfacer sus necesidades, sino que debemos ser capaces de adelantarnos a sus expectativas.
Nos comprometemos a conocer las necesidades de los clientes y a satisfacerlas en todas las fases de nuestra relación con él, desde el diseño del servicio hasta la prestación final del mismo.

- **Nuestro personal**

La Dirección de Vaminter S.L. tiene un compromiso completo y prioritario con el Sistema de Seguridad Alimentaria, y consideramos necesaria la motivación del personal para que se integre y participe tanto en las actividades desarrolladas como en el logro de los objetivos de seguridad alimentaria planteados en el seno de la Organización. Para ello, Vaminter S.L. implantará y creará las condiciones adecuadas en los diferentes ámbitos de trabajo de la empresa que faciliten la expresión de nuevas ideas y propuestas necesarias para desarrollar procesos de mejora.
Todo el personal está concienciado de que los deseos y expectativas del Cliente están en el punto de mira de todas sus iniciativas y actividades.

- **Mejora continua**

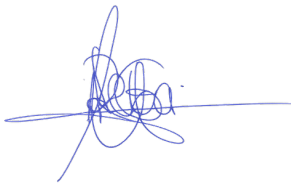
Nos comprometemos a disminuir los fallos, con el consiguiente aumento de la seguridad y la productividad, para lo cual es necesario que cada cual mejore su propio trabajo, que los procedimientos de la empresa sean más seguros, ágiles, eficientes y económicos y de forma necesaria se establezcan acciones y programas orientados a la prevención, procurando difundir una cultura de mejora continua en nuestros procesos.

Esta Política de Calidad y Seguridad alimentaria será el marco de referencia para el desarrollo de los Objetivos coherentes con la misma y medibles, que son establecidos en las funciones y niveles pertinentes de Vaminter S.L.

La presente Política ser revisará periódicamente con el objeto de desarrollar el concepto de mejora continua como elemento clave para conseguir la excelencia y mantener el liderazgo en el mercado.



Miguel Ángel Mas Leal
CEO de Vaminter S.L.



Alba Robles García
Responsable de calidad



David Serrano González
Encargado de producción