

POLITICA DE GESTION INTEGRADA

La Gerencia de **ALBA DESINFECCION, SLL** define la Calidad, el Medioambiente y la Inocuidad de los Alimentos, como objetivos prioritarios en sus productos, servicios y relaciones con los clientes, y por ello asume la responsabilidad de definir, aplicar y mantener un Sistema de Gestión Integrado de Calidad, Medioambiente e Inocuidad de los Alimentos (en lo sucesivo Sistema de Gestión Integrado, SGI) que haga posible dicho objetivo conforme a la Norma UNE-EN ISO 9.001:2008, Norma UNE-EN ISO 14.001:2004 y Norma UNE-EN ISO 22.000:2005.

Para asegurar que la política de Gestión Integrada es difundida, entendida, ejecutada, revisada y mantenida al día por toda la organización, la Gerencia de ALBA-DESINFECCION, SLL establece las medidas necesarias y pone a disposición los recursos necesarios.

La Gerencia de **ALBA DESINFECCION, SLL** define los objetivos concretos en materia de Gestión Integrada para todos los departamentos y secciones. Establece las responsabilidades, asigna los medios humanos y materiales para la consecución de los objetivos planteados y establece criterios para su evaluación.

La Gerencia adquiere el compromiso de cumplir con los requisitos del Sistema de Gestión Integrado y mejorar continuamente la eficacia del mismo.

Los objetivos y compromisos principales del Sistema de Gestión Integrado de **ALBA DESINFECCION, SLL** son:

- 1) Asegurar la prestación de los servicios para la plena satisfacción del Cliente mediante el apoyo de un equipo de profesionales junto con la tecnología más adecuada. Apoyándose siempre en la filosofía de Control Integrado de Plagas, es decir, el fomento de las medidas preventivas y los métodos de control activo físicos y mecánicos; minimizando el uso de métodos químicos; y en cualquier caso seleccionando siempre las medidas más oportunas que generen el menor riesgo posible para el usuario, sus instalaciones y recursos, para el aplicador y para el medioambiente.
- 2) Cumplir con la legislación vigente y los requisitos reglamentarios aplicables, tratando siempre de prevenir la contaminación, así como los relativos a seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos.
- 3) Velar en todo momento por la inocuidad de los alimentos en tanto nuestra actividad se desarrolle en una organización incluida en la cadena alimentaria o sus transversales, evitando transferir cualquier peligro directa o indirectamente a los alimentos y por tanto el potencial efecto adverso en la salud humana.

En Albacete, a 10 de Diciembre de 2009



Firma: Emilio Marqueño (Gerente)

Revisión 03