

OFI es una empresa dedicada a la fabricación, envasado y distribución de Obleas, con gran experiencia en el sector, caracterizada por suministrar productos inocuos y seguros para el consumo humano.

OFI busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basado en la Norma UNE-EN ISO 22000: 2005.

La Gerencia enfoca el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y su mejora continua de su eficacia con el propósito de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.

Garantizamos el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interna como externa. OFI asegura la disponibilidad de la suficiente información que concierne a la inocuidad de los alimentos. Ésta es comunicada, tanto externamente, como al personal de la organización.

Por todo ello la Gerencia fundamenta su compromiso en materia de inocuidad de los alimentos a través de las bases de su Política de la inocuidad de los alimentos que son las que se desarrollan a continuación y que está respaldada por objetivos medibles:

- ✓ El correcto desarrollo de la implementación del sistema de gestión de la calidad es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y el compromiso de la Gerencia.
- ✓ La calidad en el servicio prestado se desarrolla como parte de nuestras expectativas de crecimiento económico.
- ✓ La mejora en nuestra prestación de servicios pasa por una mejora de los recursos, tanto humanos como materiales.
- ✓ La fidelización de nuestros clientes se consigue a través de un alto grado de satisfacción de los mismos.

Esta política de calidad está en constante evolución con la empresa, por lo que es revisada para su continua adecuación al menos en la Revisión del Sistema por la Dirección y a la vez que los objetivos de inocuidad de los alimentos al considerarse marco de referencia para establecer y revisar dichos objetivos.

La política de calidad de OFI es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con lo que permanece expuesta en lugar visible para todo el personal y es comunicada en comité de empresa cada vez que sufra una revisión para que sea implementada y mantenida en todos los niveles de la organización.

En Jijona a 29 de Septiembre de 2010

