

ATHOS INNOVACIONES LOGÍSTICAS es una empresa dedicada a la “Almacenamiento y Distribución de alimentos a temperatura ambiente, refrigeración y congelación”.

ATHOS INNOVACIONES LOGÍSTICAS es una empresa que está comprometida en ofrecer a sus clientes y consumidores productos de alta calidad e inocuidad. Para ello, se han ido adoptando las medidas necesarias para conseguir un aseguramiento de la calidad, una adecuada gestión de los riesgos y una mejora continua en nuestros procesos y servicios. Somos una empresa flexible y receptiva, preparada para el cambio y la adaptación a los requerimientos de nuestros clientes.

Todos los productos almacenados y distribuidos por ATHOS INNOVACIONES LOGÍSTICAS se guían por unos estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria y toda la organización está fuertemente comprometida con la calidad, la seguridad y la mejora, por lo que, para dotar de más valor a la empresa y mejorar el servicio que presta a sus clientes, ha decidido implantar un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajos las normas ISO 9001 e ISO 22000. Para ello, el Sistema de Gestión se basa en:

- La Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como su mejora, son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa comenzando desde la Dirección General.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria se obtienen planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión, teniendo presente en todo momento el contexto –tanto interno como externo- de la organización, y especialmente a sus partes interesadas.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria nos impulsa a mejorar la protección del consumidor en todos los eslabones de la cadena alimentaria, mediante el compromiso de toda la organización de cumplir con sus necesidades y requisitos, así como con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los propios que ATHOS INNOVACIONES LOGÍSTICAS impone a sus procesos y servicios, con el fin de garantizar el almacenamiento y distribución de productos inocuos y de calidad.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere la existencia de un Responsable de Calidad e Inocuidad Alimentaria que vele por el correcto desarrollo de los procesos que puedan afectar a la calidad e inocuidad de nuestros productos.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria se fundamentan en la Mejora Continua tanto de los procesos productivos y de prestación del servicio, como de la eficacia del Sistema de Gestión en el que prevenir los errores y riesgos, siendo éste un aspecto fundamental, mediante un esfuerzo constante de actualización de instalaciones, equipos y conocimientos, incorporando nuevas tecnologías y las mejores herramientas técnicas disponibles, que nos permitan diferenciarnos de la competencia, en términos de calidad, seguridad alimentaria, competitividad, innovación y precio.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria contribuyen a mejorar el grado de satisfacción de los clientes y consumidores, identificando las necesidades y expectativas de los

mismos, así como a fomentar el desarrollo de nuevos productos, atendiendo a las necesidades y gustos cada vez más exigentes de los mismos.

- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria nos permite el establecimiento de las medidas correctivas y preventivas adecuadas en caso de incidencias de cualquier índole.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere de la participación y colaboración de todos, por lo que esta Política es difundida internamente a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión.

Para respaldar el seguimiento y cumplimiento de los valores de Calidad e Inocuidad Alimentaria, ATHOS INNOVACIONES LOGÍSTICAS se impone anualmente una serie de objetivos medibles, que serán revisados periódicamente por la Dirección de la organización.

Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos, tanto del equipo directivo como de la plantilla.

Dirección

A handwritten signature in black ink, enclosed within a circular border. The signature is stylized and appears to be a name, possibly 'M. L. S.', with a long horizontal line extending from the bottom right of the circle.

Madrid, 14 de Mayo de 2019