



## POLÍTICA DE QUALITAT I INNOCUÏTAT ALIMENTÀRIES

BDF Natural Ingredients, SL  
C/ Les Serres, 22, 17244 Cassà de la Selva  
Girona - Spain  
Tel. +34 972 100 660 / Fax +34 972 477 162  
[www.bdfingredients.com](http://www.bdfingredients.com)  
[/info@bdfingredients.com](mailto:info@bdfingredients.com)

Amb l'objectiu de consolidar la nostra posició líder en la investigació, fabricació i comercialització d'ingredients i additius destinats al sector alimentari, la Direcció de *BDF Natural Ingredients, SL* assumeix els següents compromisos:

- **Assegurar la qualitat i la innocuïtat alimentàries** de tots els productes i processos a *BDF Natural Ingredients, SL* per la qual cosa l'empresa està certificada en l'estàndard alimentari internacional FSSC 22000, el qual garanteix a més la millora continuada.
- **Aconseguir els objectius de qualitat i innocuïtat alimentàries, i proporcionar els recursos humans i materials necessaris** per al correcte desenvolupament del sistema de gestió de la qualitat i la innocuïtat alimentàries (SGQIA).
- **Complir tots els requisits legals** aplicables així com els **requeriments de clients**.
- **Promoure la comunicació** activa i efectiva tant internament (**entre tots els departaments implicats**) com externament, a fi d'obtenir una major informació per al desenvolupament efectiu de l'activitat productiva.
- **Establir acords contractuals amb els diferents proveïdors** de productes per a BDF que afectin la qualitat o innocuïtat alimentàries per millorar la selecció de matèries primeres, de material auxiliar (envasos primaris i secundaris) i de serveis utilitzats; **avaluar-los de forma continuada** i fer-los un seguiment amb la finalitat d'establir relacions de confiança mútua.
- **Promoure una relació de cooperació i col·laboració amb els nostres clients**, per oferir-los el millor servei i satisfer les seves necessitats.
- **Treballar en el sistema de millora contínua**, ja que la Direcció de *BDF Natural Ingredients, SL* creu que l'èxit només es pot aconseguir a través de les persones. Per això **promociona la cultura de zero defectes, zero incidents i zero malalties professionals** en les seves instal·lacions mitjançant el SGQIA.
- Gestionar l'equip humà per **fomentar la participació i identificació de totes les persones de l'organització amb el SGQIA**, mitjançant una formació que activi la capacitat i motivació del personal.
- **Fomentar la defensa alimentària** (Food Defense) per evitar actes que vulnerin productes i processos a *BDF Natural Ingredients, SL* i **prevenir frau** (Food Fraud) que puguin vulnerar la qualitat i la innocuïtat alimentàries.
- **Prevenir accidents i malalties professionals**, atès que el personal és considerat el bé més preuat de *BDF Natural Ingredients, SL*, promovent la participació de tot el personal per aconseguir un ambient de treball sa, segur i confortable.
- **Respectar el medi ambient** a través de l'ús sostenible dels recursos naturals, la prevenció de la contaminació, **la reducció dels residus alimentaris** i el reciclatge eficient dels residus generats.

Tot el personal de *BDF Natural Ingredients, SL* coneix i està compromès amb el compliment d'aquesta política.

Jordi Bosch