

	POLITIQUE DE QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Cod: A-MC.01
		Rév.: 00
		Date: 08.06.2022

Lev2050 est une entreprise qui se consacre à la microbiologie industrielle, tant pour la fabrication d'adjuvants et d'additifs, utilisés dans différents secteurs de l'industrie alimentaire (vin, brasserie, boulangerie et industrie de la viande), que pour la fabrication à grande échelle de micro-organismes, principalement des levures et des bactéries lactiques utilisées par ce type d'industrie.

La philosophie de Lev 2050 (Inbiolev S.L) repose sur l'unicité sur le marché, l'innovation et l'amélioration continue. C'est pourquoi la direction de l'entreprise Lev2050 vise à transmettre à ses employés, clients et parties intéressées, son engagement ferme à garantir et à assurer à tout moment la Qualité et la Sécurité Alimentaire de ses processus et produits, conformément aux exigences légales et réglementaires, ainsi qu'aux exigences du marché et de ses clients, en respectant les plus hauts standards de Qualité et de Sécurité Alimentaire. Elle s'engage également envers la société, à travers la protection de l'environnement et la promotion de la sécurité professionnelle des travailleurs (internes ou collaborateurs).

À cette fin, l'entreprise prend les engagements suivants:

1. Développer, mettre en œuvre et maintenir un système de gestion de la qualité intégré, efficace et performant, conformément aux exigences de la norme ISO 9001.
2. Respecter les directives du Codex Alimentarius dans le système HACCP et les pré-requis en matière d'hygiène et de traçabilité, mis en œuvre dans l'usine de production, afin de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes du processus de fabrication. Cela permet d'obtenir des produits sûrs, préservant ainsi la santé du consommateur et garantissant l'utilisation correcte du produit.
3. Respecter les exigences légales, réglementaires et autres auxquelles l'entreprise souscrit en maintenant les installations, les activités et les produits dans le cadre légal actuel.
4. Établir un contact dynamique avec les différents organismes et parties prenantes, afin d'obtenir des coopérations conjointes pour améliorer en permanence le système.
5. Obtenir l'engagement de tous les employés à respecter les exigences définies dans le système de gestion de la qualité établi, en commençant par la Direction, pour laquelle la motivation, l'implication, la diffusion de la formation, la sensibilisation et la formation continue de tout le personnel dans les activités réalisées, liées à la sécurité alimentaire des processus et des produits de l'entreprise Lev2050, ainsi que la garantie des compétences des travailleurs sont essentielles.
6. Satisfaire les besoins des clients, en répondant à tout moment à leurs demandes et à leurs attentes, afin de les fidéliser à l'entreprise.
7. Réaliser une production sur mesure en étudiant les micro-organismes qui présentent un intérêt en vue d'une croissance ultérieure, tant au niveau du laboratoire que de la production industrielle.
8. Maintenir l'accent sur la recherche et le développement continus, pour avoir un impact et être un pionnier du marché dans ce domaine.
9. Développer et maintenir un effort de veille technologique, en mettant l'accent sur les développements ayant un fort impact sur le marché et en établissant les mécanismes les plus appropriés pour la protection et l'exploitation des résultats, en fixant comme objectif prioritaire de répondre aux demandes exprimées par le marché.

10. Établir une politique adéquate de gestion de l'environnement pour prévenir la pollution et procéder à la collecte sélective des déchets pour faciliter le recyclage, le contrôle et l'élimination, la vérification des rejets produits, afin de réduire l'impact environnemental, la gestion appropriée de l'utilisation et de la consommation des ressources naturelles, en vue de les réduire.
11. Promouvoir la santé des travailleurs de notre entreprise, ainsi que des autres parties prenantes, en adoptant une attitude proactive à l'égard de la prévention des blessures et des problèmes de santé, en offrant des conditions de travail sûres et saines pour la prévention des blessures et des problèmes de santé liés au travail, qui soient adaptées à l'objectif, à la taille et au contexte de l'entreprise LEV2050, ainsi qu'à la nature spécifique de ses risques et de ses opportunités en matière de SST. À cette fin, nous fournirons toujours à tout le personnel les informations et la formation nécessaires sur les moyens et les mesures à adopter pour une prévention correcte des risques professionnels, et nous analyserons en profondeur les causes des incidents afin de mettre en œuvre des mesures correctives et préventives pour éviter les risques à la source et minimiser les conséquences de ceux qui ne peuvent être évités.
12. Veiller à ce que les moyens nécessaires soient mis en place pour la consultation et la participation des travailleurs et, le cas échéant, de leurs représentants. Veiller à ce qu'un système de communication interne et externe efficace soit mis en place.
13. Fournir les moyens matériels et humains nécessaires à la réalisation de la politique de sécurité et de qualité alimentaire.
14. Respecter l'hygiène des produits, des installations et des personnes et maintenir les principes de responsabilité éthique professionnelle et personnelle.

Cette politique de qualité fournit un cadre de référence pour définir et réviser les objectifs de qualité et de sécurité alimentaire. Elle doit être connue et appliquée par tous les membres de l'entreprise. Elle sera donc diffusée et mise à la disposition de l'ensemble du personnel et des autres parties intéressées, et sera révisée chaque année en même temps que les objectifs de qualité afin de s'assurer qu'ils répondent toujours aux besoins de l'entreprise.

David Garcia Yoldi
Aizoain, 8 juin 2022

