

	POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Cod: A-MC.01
		Rev.: 01
		Fecha: 26.01.2024

Lev2050 es una empresa dedicada a la microbiología industrial, tanto en la fabricación de coadyuvantes y aditivos empleados en diferentes sectores de la industria alimentaria (vitivinícola, cervecero, panadero e industria cárnica), como en la fabricación de microorganismos a gran escala, principalmente levaduras y bacterias lácticas de interés en la misma. Otro aspecto al que se dedica la empresa es al diseño, fabricación y mantenimiento de biorreactores para la industria alimentaria, principalmente en el sector vitivinícola.

La filosofía de la empresa se fundamenta en la singularidad en el mercado, la innovación y la mejora continua. Es por ello que la dirección de Lev2050, se compromete tanto con sus empleados como con sus clientes y otras partes interesadas, a garantizar y asegurar en todo momento la Calidad e Inocuidad Alimentaria de sus procesos y productos conforme a las exigencias legislativas, de mercado y de sus clientes. Para ello, desde la organización se promueve el cumplimiento de los estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria y se adquiere el compromiso con la sociedad a través de la protección del medio ambiente y del fomento de la seguridad laboral de los profesionales (propios o colaboradores).

La organización de Lev2050 se compromete a:

1. Mantener un Sistema integrado de Gestión de Calidad efectivo y capaz de acuerdo con los requisitos de la Norma ISO 9001.
2. Cumplimiento de las Directrices del Codex Alimentarius en el sistema APPCC y Prerrequisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, implementado en la planta de producción, para garantizar la inocuidad alimentaria en todas las etapas del proceso de fabricación obteniendo como resultado la elaboración de productos inocuos, preservando por tanto la salud del consumidor y asegurando el correcto uso previsto del producto.
3. Cumplir con los Requisitos Legales, Reglamentarios y otros requisitos que la organización suscriba manteniendo las instalaciones, actividades y productos dentro del marco legal vigente.
4. Lograr el compromiso por parte de todos los empleados, respecto al cumplimiento de los requisitos definidos en el Sistema de Gestión de Calidad definido, empezando por la Dirección, para lo que la motivación, implicación, difusión de formación, sensibilidad y entrenamiento continuado de todo el personal en las actividades que realicen, relacionado con la inocuidad alimentaria de los procesos y productos de Lev2050, así como garantizar las competencias de los trabajadores es clave.
5. Cumplir los requisitos del cliente, dando respuesta a sus exigencias y expectativas en todo momento, como forma de lograr su fidelidad con la Organización.
6. Llevar a cabo una producción a medida, mediante el estudio de microorganismos de interés, para su posterior crecimiento tanto a nivel laboratorio como en producciones industriales.
7. Mantener un enfoque en investigación y desarrollo continuo, para tener impacto y ser pioneros en el mercado en este aspecto.

	POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Cod: A-MC.01
		Rev.: 01
		Fecha: 26.01.2024

8. Desarrollar y mantener un esfuerzo de vigilancia tecnológica, poniendo énfasis en desarrollos con elevado impacto en el mercado y estableciendo los mecanismos más adecuados de protección y explotación de resultados estableciendo como uno de los objetivos prioritarios responder a las demandas manifestadas por el mercado.
9. La adecuada gestión medioambiental mediante la prevención de la contaminación y recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclaje, control y eliminación, verificando los vertidos producidos, para reducir el impacto ambiental, una apropiada gestión de los usos y consumos de los recursos naturales, para su reducción.
10. Promover la salud de los trabajadores de nuestra empresa, así como de otras partes interesadas, tomando una actitud proactiva encaminada hacia la prevención de los daños y el deterioro de la salud proporcionando condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo y que sea apropiada al propósito, tamaño y contexto de LEV2050 y a la naturaleza específica de sus riesgos para la SST y sus oportunidades para la SST. Para ello, aportaremos siempre a todo el personal la información y formación necesaria sobre los medios y medidas a adoptar para la correcta prevención de riesgos laborales, y analizaremos de forma exhaustiva las causas de los incidentes para implantar las medidas correctoras y preventivas que eviten los riesgos en su origen y minimicen las consecuencias de los que no se pueden evitar.
11. Asegurar que se disponen los medios necesarios para la consulta y participación de los trabajadores, y cuando existan, de los representantes de los trabajadores. Garantizando el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interno como externo.
12. Proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para el cumplimiento de la política de calidad y seguridad alimentaria.
13. Respetar la higiene del producto, instalaciones y a las personas, y mantener principios de responsabilidad ética profesional y personal.

La presente Política de Calidad proporciona un marco de referencia para el establecimiento y la revisión de los objetivos de calidad e inocuidad alimentaria, ha de ser conocida y aplicada por todas las personas de la empresa y por ello será divulgada y puesta a disposición de todo el personal y demás partes interesadas, además será revisada anualmente junto con los objetivos de calidad para asegurar su continua adecuación a las necesidades.

David Garcia Yoldi
Aizoain 26 de enero de 2024