

# POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

COMPLIANCE AMO HOLIDAYS, S.L.U.



Benalmádena Palace  
HOTEL SPA

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETO</b>	<b>4</b>
<b>3. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	<b>4</b>
<b>4. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES</b>	<b>5</b>
<b>5. COMPROMISOS</b>	<b>6</b>
<b>6. OBJETIVOS</b>	<b>8</b>
<b>7. COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN</b>	<b>9</b>
<b>8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN</b>	<b>10</b>

# 1. INTRODUCCIÓN

La satisfacción de nuestros clientes es nuestra máxima prioridad y sabemos que sólo a través de la calidad y la excelencia es posible. Mediante esta Política de la Calidad y de Seguridad Alimentaria, **AMO HOLIDAYS, S.L.U.** expresa su compromiso para contribuir a la mejora de la satisfacción de nuestros clientes, asegurando la calidad y el cumplimiento de los requisitos de calidad y seguridad alimentaria en nuestras actividades.

Con ello queremos destacar la importancia que tiene para nosotros, cumplir con todas las especificaciones y requisitos solicitados por nuestros clientes, además de tener permanentemente en cuenta los requisitos legales de higiene y seguridad alimentaria que afectan a nuestra actividad, a nuestro personal y a nuestras instalaciones.

Tenemos implantado un Sistema de Autocontrol fundamentado en el Sistema APPCC, programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control basado en principios y metodología reconocida, que nos permite controlar éstos de manera eficaz, así como una serie de prerrequisitos que previenen su ocurrencia, garantizando con ello la seguridad y legalidad de nuestros productos. Este sistema permanece constantemente actualizado, validado y documentado.

## 2. OBJETO

Establecer los principios y directrices en la gestión de la excelencia, la calidad y la seguridad alimentaria para garantizar la protección del entorno y procurar un desarrollo sostenible de las actividades, desarrollar una gestión eficiente y de mejora continua que permita obtener servicios y productos seguros que satisfagan o excedan los requerimientos y expectativas más exigentes y generar resultados sostenibles, y que conduzcan al cumplimiento de las estrategias y los objetivos de la empresa.

## 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Política es de aplicación a los miembros del órgano de administración, dirección, empleados/as y a todo el personal de **AMO HOLIDAYS, S.L.U.** cualquiera que sea su modalidad contractual, posición jerárquica o lugar en el que desempeñen sus funciones.

## 4. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES

- ◆ El impulso de la mejora continua mediante la innovación y la implantación de mejores prácticas en el desempeño de nuestros servicios y productos que redunde en una mayor eficiencia, competitividad y liderazgo.
- ◆ Lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes, atendiendo a sus necesidades y más altas expectativas, y ofreciendo servicios y productos inocuos y saludables de la mayor calidad y seguridad, respetuosos tanto con las personas y animales como con el medio ambiente.
- ◆ Proteger el medio ambiente, reduciendo la degradación del entorno natural y adoptando las acciones oportunas para prevenir su contaminación, minimizar el impacto medioambiental de nuestras actividades, promover la gestión eficiente y responsable de los recursos e impulsar la conservación y mejora de nuestro entorno ambiental.
- ◆ Dotar de los medios y recursos, personales, materiales, técnicos y económicos necesarios para desarrollar con garantía las tareas de análisis, evaluación, actuación y revisión, relacionados con la calidad de los servicios, la inocuidad de los alimentos y la protección medioambiental.
- ◆ Los objetivos de calidad e inocuidad solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todas las personas que componen la empresa, cuyo compromiso, participación, esfuerzo y dedicación es fundamental para satisfacer los requisitos exigidos y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. El personal es consciente de la importancia de sus actividades individuales para contribuir a calidad e inocuidad de los productos y servicios.

## 5. COMPROMISOS

- ◆ Potenciar la cultura de la calidad y seguridad alimentaria concienciando a todo el personal sobre su importancia, fomentando su conocimiento mediante la formación y proactividad y propiciando el desarrollo de buenas prácticas y la mejora continua en las instalaciones, procesos y procedimientos. Para ello, la dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades respecto a calidad y seguridad alimentaria y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño.
- ◆ Establecer y mantener un sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en la aplicación de procesos transparentes y sostenibles que garanticen un elevado estándar de calidad, seguridad e inocuidad de nuestros productos.
- ◆ Proveer los medios técnicos y formativos necesarios para cumplir con la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, proporcionando una formación adecuada a nuestros trabajadores que propicie y fomente su participación activa en la implantación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- ◆ Velar por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativos o reglamentarios que en cada momento sean de aplicación a nuestra actividad, mediante un seguimiento estricto y continuo de la misma por medio de los criterios definidos en el procedimiento de control de la legislación aplicable, las auditorías internas y externas, así como nuestro sistema de mejora continua, buscando transmitir la máxima seguridad a nuestros clientes y consumidores en lo referente a la trazabilidad, condiciones higiénico sanitarias e inocuidad de los alimentos en todo el proceso de producción.

- ◆ Asegurar mediante la difusión y formación la cualificación de los trabajadores y su adecuación a las funciones realizadas, para desarrollar buenas prácticas de calidad y seguridad alimentaria.
  
- ◆ Establecer y revisar anualmente una serie de Objetivos cuantificables y medibles que sirvan para mejorar la prevención y afianzar la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como el sistema de gestión que se implante.
  
- ◆ La Dirección asume como una obligación propia de sus responsabilidades, el compromiso de ejercer el liderazgo en la implantación y aplicación de conductas acordes con el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria actuando como impulsor, guía y ejemplo en el cumplimiento de todos los requisitos y principios formulados en la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria.

## 6. OBJETIVOS

- ◆ Involucrar a nuestro personal en el compromiso con la cultura de la calidad y seguridad alimentaria, mediante el desarrollo de sesiones divulgativas y formativas.
- ◆ Atender e identificar las necesidades de nuestros clientes.
- ◆ Mejora de la competitividad mediante la implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad certificados.
- ◆ El tratamiento de No Conformidades e Incidencias para conseguir la mayor satisfacción posible de nuestros clientes.
- ◆ Establecimiento de un protocolo de actuación de alerta sanitaria para la retirada inmediata de los productos que pudieran suponer un riesgo para los consumidores.
- ◆ Mantener nuestras instalaciones en un alto estado higiénico.

# 7. COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN Y FORMACIÓN

La empresa comunicará y difundirá la **PÓLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** entre los destinatarios de la misma mediante la entrega de ejemplares, envío por correo electrónico y por cualquier otro medio que se determine.

La empresa comunicará a los empleados los objetivos específicos de calidad para su efectiva y eficaz implantación, asegurándose de que la información llega a todas las personas que trabajan en la empresa.

Toda información relevante relacionada con la calidad y seguridad alimentaria se comunicará de manera inmediata al personal implicado.

La capacitación profesional de nuestro personal en la inocuidad de los alimentos, higiene y seguridad alimentaria es una prioridad, por lo que orientamos nuestros esfuerzos en que reciban una formación específica, completa y periódica, plasmándose por medio de los planes de formación anuales.

Exigimos a nuestros proveedores la garantía de que todos los productos suministrados cumplen con la legislación y normativa aplicable en materia de calidad y seguridad alimentaria, así como la obligación de informar inmediatamente sobre cualquier consideración que tenga sobre la seguridad del producto.

## 8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN

La **Política de Calidad y Seguridad alimentaria** se revisará y actualizará periódicamente, al objeto de verificar los avances realizados y adecuar los objetivos y metas a la naturaleza de nuestra actividad, productos y servicios, procediendo en caso necesario a su actualización.

La dirección de **AMO HOLIDAYS, S.L.U.**, en su afán por asegurar la revisión del grado de ejecución de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria en aras del proceso de mejora continua, ha encomendado al departamento de calidad realizar la supervisión, control y vigilancia del desarrollo, ejecución, grado de consecución y cumplimiento de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria, debiendo revisar su eficacia, al menos, una vez al año, o con mayor frecuencia si se realizan cambios, independientemente de las auditorías internas o externas que se realicen periódicamente en la empresa.

*(Esta Política ha sido aprobada, por el Administrador Único de la entidad, el 15 de julio de 2024)*



BP

Tel. 0034 952 96 49 58

Fax. 0034 952 57 84 53

C/ CAMINO Gilabert, s/n · BENALMÁDENA Costa  
(Málaga), España

[www.benalmadenapalace.com](http://www.benalmadenapalace.com)