



SANTO TOMÉ

OBRADOR DE MAZAPÁN
EN TOLEDO DESDE 1856

POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SANTO TOME, S, A., obrador de mazapán y confitería en Toledo desde 1856, con el fin de asegurar la calidad y la inocuidad de sus productos, así como satisfacer las necesidades de sus clientes, ha establecido un Sistema Gestión de Calidad basado en los requisitos que establecen la Norma UNE-EN-ISO 22000 para el alcance de:

DISEÑO, ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE MAZAPÁN, PASTELERÍA Y BOLLERÍA.

Por ello se compromete a:

- Cumplir en todo momento la legislación y reglamentación aplicable, las especificaciones descritas en la Norma UNE-EN-ISO 22000, así como los requisitos de los clientes.
- Adaptación a las necesidades del cliente en lo referente a productos, plazos y horarios de entrega etc.
- Elaborar nuestros productos de forma artesanal, utilizando las mejores materias primas y exigiendo el máximo nivel de higiene en los procesos.
En el caso del mazapán únicamente se utilizan ingredientes naturales, rechazando todo tipo de conservantes y artificios para ofrecer un producto fresco y natural.
- Suministrar a nuestros clientes productos seguros, legales y de gran calidad, así como con una cuidada imagen.
- Mantener una atención cercana y profesional y un ánimo de colaboración para asesorarle en la elección del producto adecuado para cada necesidad.
- Garantizar el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interno como externo.
- Mejorar continuamente la eficacia del Sistema de Gestión de Calidad.

Esta política:

- Constituye el marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del Sistema,
- Es comunicada y entendida dentro de la organización y
- Es revisada para su continua adecuación

La implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria es responsabilidad de todos los integrantes de la empresa, y cuenta con el respaldo y el compromiso de la Gerencia.

Toledo, febrero de 2018.
SANTO TOME, S.A.
Gerente.

