



POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Código	Revisión	Vigencia			Cancela	Página
POL-CA-001	04	28	03	2024	03/02/2022	1 de 1

WELLINGTON FOOD es una empresa familiar que creció de manera sostenida merced a la confianza otorgada por sus clientes, y que pretende continuar de esta manera.

El trato personalizado con sus clientes quiere hoy fortalecerlo, para estar atenta a los requerimientos y atender las exigencias del servicio con la celeridad de respuesta adecuada al vertiginoso mundo de hoy. Para ello, se puso como meta un ordenamiento empresarial que la convierta en la empresa elegida por los clientes por suministrar productos de calidad, eficiencia en las respuestas, y la máxima seguridad de calidad operacional.

Queremos continuar creciendo y, para ello, nada mejor que buscar ser mejores todos los días. Estamos seguros de que cumpliremos exitosamente nuestra meta porque no estamos solos; nos acompañan un grupo de personas calificadas e idóneas, que se esfuerzan día a día para superar las expectativas de nuestros clientes, brindándoles una atención comprometida y una rápida solución a sus necesidades.

Estamos firmemente convencidos de que nuestros colaboradores son el mayor activo de WELLINGTON FOOD, atento a ello, fomentamos un clima laboral que favorezca el compromiso, la iniciativa, la cultura y el desarrollo profesional de nuestros colaboradores; asumiendo, asimismo, el compromiso de suministrar la capacitación en inocuidad alimentaria que se requiera para afrontar los nuevos desafíos.

Hemos desarrollado un sólido sistema de gestión de calidad e inocuidad, lo que nos ha permitido desarrollar e implementar un sistema de HACCP, con el objetivo de asegurar la inocuidad de los productos elaborados.

Por otra parte, Wellington Food se encuentra desde el año 2021 certificada en la norma FSSC 22000, con el compromiso de cumplir con los requisitos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria y su mejora continua, incluidos los requisitos legales y reglamentarios, junto con los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos. El crecimiento sistemático, la satisfacción de los clientes, la comunicación y el control de proveedores, las mejoras en la planta, la capacitación del personal y comunicación constante acerca de la cultura de la inocuidad dan como resultado la mejora constante de sistemas y procesos.

Satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes actuales y potenciales al brindarles servicios creativos, innovadores, inocuos y de calidad, es nuestro compromiso para que los clientes nos valoren y distingan, reconociendo en nuestra manera de trabajo un modelo donde el continuo agregado de valor sea su comportamiento distintivo.

Promovemos y sostenemos una comunicación suficiente, eficaz y oportuna con nuestros clientes, personal, proveedores, autoridades y otras partes interesadas, vinculadas con la calidad e inocuidad de nuestros productos, difundiendo y buscando el entendimiento de esta política.