

La Política de Inocuidad se encuentra establecida en el documento OD.17 “Política de Inocuidad”

Productos Emery SA es una empresa familiar que se fundó hace 27 años con un claro objetivo: elaborar de forma industrial la tradicional galletita PEPA logrando la calidad de un producto artesanal propio. En el camino que llevamos transitado hemos crecido mucho y hasta nos hemos diversificado elaborando nuevos productos, pero en ningún momento nos hemos corrido de nuestro objetivo fundacional.

En el año 2007 por motivación de la Dirección comenzamos a trabajar para certificar un sistema de gestión de inocuidad, a fin de garantizar que nuestros productos sean inocuos.

Para lo cual, la primera decisión fue sentar las bases de nuestro compromiso:

- El cumplimiento de las BPM y el desarrollo, implementación y mejora constante del sistema HACCP, prácticas orientadas fundamentalmente a prevenir la contaminación a través de estricta higiene del lugar, las maquinarias y el personal.
- La capacitación del personal, en forma constante para asegurar la concientización y competencia de todo el personal en inocuidad de alimentos.
- El cumplimiento de las legislaciones y las reglamentaciones propias de la actividad, teniendo como punto de partida el CAA y los diversos requisitos que surjan de las normativas municipales, provinciales y nacionales, así como también requisitos acordados con los clientes.
- La solidez de información que surge de la aplicación del sistema de gestión de todos y cada uno de los sectores.
- La pronta y confiable respuesta hacia el cliente, a través del cumplimiento del procedimiento de atención al cliente, que esté orientado a detectar el origen y las causas de los eventuales reclamos, a fin de implementar acciones que eliminen los desvíos.

El proceso es acompañado con compromiso de la dirección junto con inversión en infraestructura, equipamiento y maquinaria. Y es monitoreado por el Responsable de Calidad e Inocuidad.

En el año 2015, se cumplió el objetivo certificando la norma FSSC 22000 renovando el compromiso y la responsabilidad de elaborar un producto inocuo.

En el año 2018, acompañando los avances de las exigencias internacionales, la empresa continúa trabajando en los controles preventivos de Bioseguridad e incorpora el Plan para la Prevención del Fraude.

Se trabaja constantemente en Mejora Continua a través de revisiones periódicas del Sistema de Gestión.

En el año 2021 se promoverá 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.