

CONTROL SANITARIO INTEGRAL, S.L. (CSI) es una entidad técnica alimentaria que tiene establecidas distintas líneas de trabajo que convergen en un objetivo común: garantizar la seguridad alimentaria en las empresas del sector agroalimentario.

En concreto nuestra actividad se engloba en el siguiente alcance:

“Diseño y desarrollo, implantación, mantenimiento y realización de Auditorías Internas de Sistemas de Gestión de Calidad en el sector Agroalimentario. Asesoramiento técnico y legal en materia de Seguridad Agroalimentaria. Diseño y desarrollo, implantación y verificación de Sistema de Autocontrol. Diseño, elaboración, asesoramiento para implantación de sistemas de prevención de Legionella y tomas de muestras. Realización de tratamientos de limpieza y desinfección de instalaciones con riesgo de desarrollo de Legionella.”

La Dirección de **CSI** enfoca el Sistema de Gestión de la Calidad como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la Calidad de sus servicios, la satisfacción del cliente y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Para ello, el Sistema de Gestión de la Calidad de **CSI** se basa en:

- La consecución, mantenimiento y mejora del nivel de calidad deseado por la empresa sólo podrá lograrse con el compromiso y participación de todo el personal y el aprovechamiento de su potencial creativo y sus habilidades.
- Esta implicación debe lograrse a través de la comprensión del efecto que, sobre la calidad del servicio ofrecido, tienen las aportaciones individuales, la información, la comunicación y a través de la acción de los líderes en todas las áreas y niveles de la organización.
- La calidad se obtiene planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión para prevenir los posibles errores.
- Tanto la Dirección, como el personal de **CSI** se comprometen a cumplir los requisitos legales y reglamentarios que le son de aplicación.
- Compromiso hacia la Satisfacción de todos nuestros clientes mediante el compromiso de toda la organización en cumplir con sus necesidades y requisitos, así como los requisitos legales y reglamentarios y los propios de los productos.
- Sólo mejorando de forma continua los procesos, métodos, servicios, etc., se puede garantizar una mayor eficacia interna, una mejor respuesta a las expectativas de los clientes y, por lo tanto, la mejora de su satisfacción.
- El personal de **CSI** independientemente de cuáles sean sus funciones y responsabilidades, debe analizar los datos a su disposición referentes a las actividades que realiza en busca de oportunidades de mejora.
- Por este motivo, la mejora continua debe ser un objetivo permanente de todos, y referido a todas las actividades desarrolladas en **CSI**.
- Nuestro compromiso con la calidad nos dirige a prestar la máxima atención a la evolución tecnológica y a las posibles mejoras que las nuevas tecnologías pusieran a nuestra disposición.
- Se requiere de la participación y colaboración de todos por lo que esta Política es difundida a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión.

Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo, como de la plantilla.

Sevilla, a 13 de febrero de 2023



Fdo. José Ortiz García
Dirección de CONTROL SANITARIO INTEGRAL, S.L.