

POLÍTICA DE GESTIÓN



INMIX SA, es una empresa concebida para brindar soluciones a sus clientes, asegurando una respuesta adecuada en el área de la alimentación, cuidando la seguridad, calidad e inocuidad del producto final.

Es constante el compromiso en desarrollar sus actividades con pleno conocimiento de la importancia de atender los requisitos legales y otros requisitos asociados a su contexto.

El objetivo es prevenir y eliminar los riesgos que comprometan la inocuidad de los productos, para ello se implementa un Sistema de Gestión de inocuidad de los alimentos apropiado para monitorear y controlar los procedimientos y los resultados, mediante los siguientes principios:

Ciente y Partes de Interés

- Conocer y satisfacer los requisitos y necesidades de nuestros clientes.
- Superar sus expectativas y lograr su fidelización, con estrategia e innovación.
- Garantizar una comunicación efectiva tanto interna como externa.

Inocuidad de los alimentos

- Asegurar procesos que preserven la calidad e inocuidad de nuestros productos, desde la planta, el equipamiento y las materias primas.
- Fortalecer la competencia, entrenamiento y compromiso de nuestro personal.

Desempeño - Resultados

- Alcanzar las metas de desarrollo y crecimiento sostenido logrando la eficacia en la gestión de los recursos.
- Promover la mejora continua de procesos, productos y estándares de calidad.
- Evaluar y mejorar el sistema de gestión conforme a la FSSC 22000.

Personas

- Propiciar la participación, consulta y el buen clima laboral.
- Prevenir y controlar los peligros y riesgos para la seguridad y la salud en el ámbito del trabajo.

Sustentabilidad - Desarrollo Sostenible

- Proteger el medio ambiente.
- Prevenir la contaminación y utilizar eficientemente los recursos.

La dirección de la empresa responde a esta iniciativa propiciando condiciones de trabajo seguras y saludables, asignando los recursos humanos, tecnológicos, económicos y una estructura consistente para acompañar y fomentar una cultura activa y comprometida con el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos cumpliendo con los requisitos de la FSSC 22000, en un entorno de trabajo seguro tanto para sus empleados, proveedores, clientes, comunidad y partes de interés.