

## Misión

Somos una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de aditivos alimentarios para el sector de la pesca, con el objetivo de brindar la mejor calidad y servicio a nuestros clientes.

## Visión

Ser reconocidos como empresa líder del sector con el compromiso de la aportación de soluciones y servicios a nuestros clientes que nos permitan ganar su confianza.

## Política de Calidad y Seguridad

La calidad y seguridad alimentaria son unas de las prioridades básicas en la estrategia corporativa de FISH&TECH. Es por este motivo que la Dirección está comprometida a mantener un sistema de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.

Desde la Dirección, se entiende que la utilización de un sistema de gestión de calidad e inocuidad significa una **utilización más eficiente y segura de los recursos** de la organización (equipos, materiales, información, tiempo, etc.) y, por consiguiente, supone: la fabricación de aditivos alimentarios inocuos, reduciendo costes y aumentando la productividad, lo que repercute en mayor competitividad.

En este contexto, la dirección de FISH&TECH asegura que se **identifican las necesidades y expectativas de las partes interesadas** y que se convierten en requisitos. Además, las opiniones de nuestros clientes nos ayudan a mejorar e innovar y son fuente de nuestro progreso. Queremos conseguir la **satisfacción plena de las necesidades del cliente** mediante el cumplimiento estricto de la legislación vigente y los requerimientos contratados y solucionar sus necesidades con capacidad y agilidad mediante una comunicación rigurosa y puntual. Estos son objetivos prioritarios para ofrecer productos y servicios excelentes con innovaciones en el desarrollo y la fabricación y **mejorar la comunicación interna y externa**.

Dentro de las responsabilidades de Dirección, se integran también sendos planes de **Food Defense** y **Food Fraud**, con el fin de proteger a la empresa y a los clientes de amenazas internas y externas, así como de prácticas fraudulentas que pueden llegar a repercutir en un riesgo directo o indirecto para el consumidor.

FISH&TECH posee una **cultura de inocuidad alimentaria** sólida y adaptada en la estructura corporativa, indispensable para el compromiso de la seguridad y alta calidad de los productos que se fabrican. Comprender y vivir la cultura de la seguridad alimentaria es fundamental para la **minimización y/o erradicación de peligros para la inocuidad del producto**, en la estrategia de la organización, y la disposición de técnicas y herramientas para conseguir una **mejora continua**.

La **participación** de todos los miembros de la organización es fundamental para conseguir los objetivos y metas de calidad y seguridad alimentaria que se establezcan. Es por este motivo que la **sensibilización y la formación** continua de los colaboradores son fundamentales para su consecución, así como asegurar un **buen ambiente de trabajo** para cumplir con los requisitos del SGIA.

Esta política debe servir de marco de referencia para el establecimiento de **objetivos y metas** concretos orientados a la mejora de la eficacia, la eficiencia y la seguridad de los procesos y productos de la organización. Así mismo, se realiza una **revisión periódica** de éstos para verificar su evolución con el fin de detectar **riesgos y oportunidades** de mejora del SGIA.

La Dirección se compromete a divulgar nuestra política a todos los niveles de la organización, proveedores y terceros que tengan relación con FISH&TECH, con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas y mejorar continuamente la eficacia del Sistema de Gestión.