

Calidad e Inocuidad

Política Global



OBJETIVO

Ser una empresa reconocida en la industria alimentaria por nuestro compromiso con elaborar productos seguros y de alta calidad que cumplan y excedan con las expectativas de nuestros clientes y consumidores al establecer y mantener una fuerte cultura de calidad e inocuidad, así como seguir mejorando continuamente en toda nuestra cadena de valor.

POLÍTICA

En Sigma, la cultura de calidad e inocuidad es responsabilidad de todos, garantizando los mejores alimentos a nuestros clientes y consumidores, a través del cumplimiento y mejora continua de los estándares de calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad en todos nuestros procesos donde operamos con eficiencia, empoderando y desarrollando a nuestros colaboradores para que sean partícipes activos en la detección y prevención de riesgos.

Nuestra Política de Calidad e Inocuidad está basada en siete pilares fundamentales:

- ***Cultura de Calidad e Inocuidad:*** Promovemos, difundimos y vivimos los comportamientos esenciales de la empresa con relación a la calidad e inocuidad alimentaria en todos los niveles de la organización.
- ***Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad:*** Cumplimos con lineamientos de calidad corporativa y procedimientos de inocuidad como los esquemas reconocidos por GFSI (Global Food Safety Initiative), regulaciones internacionales en alimentos y programas de pre-requisitos.

- ***Estándares para el Abastecimiento de Materiales y Servicios:*** Establecemos los requisitos para la aprobación, evaluación y desarrollo de nuestros proveedores y analizamos su desempeño para prevenir la entrada de defectos a nuestra cadena de valor mediante proyectos estratégicos.
- ***Sistema de Gestión en la Medición:*** Desarrollamos e implementamos metodologías de medición válidas y confiables para verificar el cumplimiento de nuestros estándares en productos, procesos e infraestructura.
- ***Diseño Sanitario e Higiene de Instalaciones y Equipos de Proceso:*** Fomentamos la implementación de los principios de diseño higiénico en la adquisición y renovación de nuestros equipos e instalaciones para prevenir defectos y riesgos de contaminación cruzada, esto basado en las guías internacionales.
- ***Calidad, Inocuidad, Legalidad, Autenticidad y Defensa de los Alimentos en la Cadena de Valor:*** Integramos dichos fundamentos en el diseño, desarrollo, declaración de etiqueta, elaboración, manejo y distribución de nuestros productos.
- ***Trazabilidad de Producto y Gestión de Crisis:*** Garantizar la precisión, confiabilidad e integridad de nuestro sistema de trazabilidad a través de la implementación de herramientas que faciliten la recopilación de datos. Aumentando la eficiencia de nuestros procesos de resolución y gestión de crisis.