



POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

MENG FU S.H.L. es una empresa dedicada al diseño, la elaboración, la comercialización y la distribución de productos preparados congelados de tradición y estilo oriental, y conscientes de la importancia de ofrecer al cliente productos de la máxima calidad y que sean inocuos para el consumidor, ha optado por implantar y mantener un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria conforme a los requisitos de la norma IFS Food, que contribuirá al establecimiento y desarrollo de un proceso de mejora continua. Buscamos no sólo la plena satisfacción del cliente a través del riguroso cumplimiento de sus requisitos, de los requisitos legales y reglamentarios y de los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos, sino una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar dichas expectativas y situarnos en una posición líder nuestro sector.

En este sentido, MENG FU S.H.L. se compromete a la consecución de estos 12 puntos,

1. Satisfacer plenamente a nuestros clientes, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
2. Promover la mejora continua y la eficiencia del sistema de gestión de seguridad alimentaria y de sus procesos, asegurando la permanente adecuación a la realidad operativa de la empresa y la garantía de productos inocuos
3. Perfeccionar de manera constante la efectividad de los procedimientos para alcanzar una mayor competitividad, rentabilidad y presencia en los mercados
4. Ofrecer a los clientes una atención personalizada, integral y humanizada
5. Mantener una fluida comunicación, transmitiendo eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
6. Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
7. Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa.
8. Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
9. Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de actividades, productos y servicios.
10. Asegurar la conformidad de nuestros productos con la política de calidad y seguridad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas
11. Fomentar una cultura de inocuidad de los alimentos desde la alta dirección al resto de trabajadores
12. Comunicar esta Política a todos los empleados y partes interesadas que lo soliciten Esta política proporciona el marco de referencia para el establecimiento de los objetivos anuales, y se revisa periódicamente para su adecuación a la realidad de MENG FU S.H.L.

En Alcalá de Henares, a 01 de junio de 2022

La Dirección



食品安全政策

蒙福食品是一家集研发、生产、销售、经营培训一条龙的亚洲食品生产企业。为体现对客户提供最质量和对消费者无害的产品的重要性，公司选择按照 IFS Food v7 标准的要求实施和维护食品安全管理体系，这将有助于建立和发展一个持续改进的过程。我们不仅通过严格遵守客户的要求、法律和法规要求以及与客户共同商定的食品安全要求来寻求客户的完全满意，而且还不断改进我们的流程性能，来令我们超越这些期望，使我们在行业中处于领先地位。

因此，蒙福食品致力于实现以下 12 点：

1. 充分满足客户的需求，尽可能地满足预期客户的要求、需求和期望。
2. 促进食品安全管理体系及其流程的持续改进和效率提升，确保永久适应公司的经营实际，保证产品安全。
3. 不断提高流程的有效性，以实现更大的竞争力、盈利能力和市场占有率。
4. 为客户提供个性化、全面化、人性化的关注。
5. 保持流畅的沟通，将食品安全问题有效地传达给我们的供应商、客户和食品生产链上的相关人员。
6. 根据本声明中的承诺，制定并定期审查目标和指标。要有效地运用这些原则，绝对需要管理团队和员工的支持。
7. 按照规定，保持设施处于食品安全卫生的状态。
8. 培训和提高本组织人员的食品安全意识，以便正确开展所有活动，特别需要注意在处理食品方面，执行食品安全方面的良好行为。
9. 遵守有关食品安全的适用法律和法规要求，以及遵守适用于每项活动、产品和服务的现行法律规定。
10. 确保我们的产品符合已宣布的食品质量和安全政策，并向有关各方展示符合成果。
11. 从高级管理层向其他工人推广食品安全文化。
12. 将本政策传达给所有员工和相关人员，本政策提供了制定年度目标的参考框架，并需要定期进行检查，以适应蒙福食品的实际情况。

管理办公室，2022 年 6 月 01 日。