

LEJÍA LAS PALOMAS, S.A. representa una tradición centenaria en la producción de productos de limpieza y desinfección, con sede en Asturias. Su historia se remonta a principios del siglo XX en Gijón, cuando operaba en el barrio de la Arena. Originalmente, la lejía se comercializaba en envases de vidrio, un reflejo de los métodos tradicionales de la época. En 1975, un cambio en la gestión marcó el comienzo de una nueva era para la empresa, que culminó en 1986 cuando se trasladó al polígono Industrial de Rocés, donde se encuentra actualmente. La seguridad alimentaria y el cumplimiento de los requisitos de calidad de los productos elaborados en **LEJÍA LAS PALOMAS, S.A.** es nuestra máxima prioridad. Por ello que todo el personal de nuestra organización asumimos las siguientes directrices en nuestro trabajo diario:

- Cumplimiento de la legislación vigente y requisitos aplicables tanto al producto/proceso como a la organización o a la inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de cualquier otro requisito firmado por la organización con un tercero
- Protección del consumidor mediante el control de la seguridad alimentaria del producto, apoyando el desarrollo e implantación del Sistema APPCC para cumplir con la obligación de elaborar un producto seguro y que satisfaga las necesidades y expectativas de los clientes y partes interesadas.
- Dotación de estructuras y medios necesarios para asegurar tanto la implantación como la mejora continua del Sistema de Gestión y para cumplir los requisitos del producto y del proceso
- Difusión de una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad, la autenticidad y los servicios y de la misma manera, garantizar la consciencia y las competencias de nuestros empleados relacionadas con la calidad y la seguridad de los alimentos. Garantizar el conocimiento y aplicación de los procesos por el personal relevante.
- Establecimiento de Objetivos enfocados a la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria de nuestros productos, así como del desempeño ambiental de la organización, basándolos en la dirección estratégica de la organización.
- Establecimiento de Programas de Formación adecuados con el fin de que el personal apoye esta política corporativa, y esté capacitado para asumir su responsabilidad en la consecución de la mejora continua del Sistema de Gestión.
- Selección, evaluación y colaboración con nuestros proveedores para asegurar que éstos nos garantizan la continuidad de nuestros requisitos de calidad y seguridad alimentaria.
- Cumplimiento de los requisitos de tiempo, eficacia, seguridad y calidad en la entrega de nuestros productos de cara a asegurar la satisfacción de nuestros clientes, garantizando una clara orientación hacia nuestros clientes en todas nuestras actividades.
- Revisión y mejora continua de los procesos, productos y servicios prestados a nuestros clientes.
- Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de la raza, color o sexo.
- Actuar de forma responsable ante situaciones de incidencias o alertas alimentarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
- Protegiendo el medioambiente a través de políticas de sostenibilidad, la prevención de la contaminación y el control de los impactos de nuestras instalaciones, actividades, productos y servicios.

La consecución de las metas y objetivos de seguridad alimentaria es el trabajo diario de todo el personal de LEJÍA LAS PALOMAS, S.A., por lo que el trabajo de equipo nos permitirá conseguir productos de calidad y seguros para nuestros clientes y para los consumidores finales.