

AGRÍCOLA DEL NALÓN CENTRAL KIWICULTORA ASTURIANA, S.L. bajo la marca KIWIASTUR produce, conserva, almacena, envasa y comercializa kiwis procedentes de plantaciones en las cuales, primamos en cada cosecha la calidad del producto por encima de la cantidad.

El principal objetivo de KIWIASTUR es asegurar la inocuidad de nuestros productos, garantizando la seguridad alimentaria en todas las etapas sin dejar de lado la preservación del medio ambiente y el compromiso con la sostenibilidad. Y para conseguirlo, nos centramos en los siguientes pilares básicos:

- **Enfoque al cliente:** la sólida comunicación entre nuestro departamento comercial y el cliente, permite conocer sus necesidades, satisfacción, sugerencias y reclamaciones. Toda esta información es considerada como una oportunidad para la mejora continua y revisión del sistema.
- **Responsabilidad ética y personal:** desde la Dirección se trabaja por afianzar y potenciar la ética y la responsabilidad personal entre todas las partes que interactúan con la empresa, empezando por nuestro personal, que es el pilar fundamental del éxito que tenemos y que repercute directamente en nuestros clientes. Pensamos que la ética y los valores deben formar parte en el trato diario con las personas que colaboramos y en la forma de hacer negocios, tanto con clientes como con los proveedores. Debemos mostrar una actitud positiva de superación, buscando nuevos retos y preparándonos para afrontar el futuro con garantías de éxito, para ser más competitivos y afianzarnos en el mercado.
- **Sostenibilidad y medioambiente:** hacemos uso de manera eficiente y responsable en todas nuestras actividades de los recursos naturales (gestión del agua, la energía y los materiales, así como, la minimización del desperdicio y la contaminación). Para ello:
 - ✓ Priorizamos las buenas prácticas agrícolas que favorecen la protección y conservación del terreno, al mismo tiempo que promovemos la biodiversidad y preservación del ecosistema.
 - ✓ Nos esforzamos por minimizar nuestro impacto ambiental en todas las etapas de producción, distribución y envasado de kiwis.
- **Seguridad alimentaria y Calidad:** todo nuestro kiwi está sometido a controles rigurosos que aseguran su inocuidad y protegen la salud de los consumidores, a la vez que ofrecen al cliente todas las garantías sanitarias y de autenticidad, utilizando métodos de trazabilidad y verificación para asegurar la procedencia y la calidad de nuestros kiwis, proporcionando a nuestros clientes la confianza de que están adquiriendo productos genuinos y de alta calidad. Nos aseguramos de cumplir con todas las regulaciones y normativas relevantes relacionadas con la producción, envasado y comercialización de kiwis. Esto incluye el cumplimiento de las leyes locales e internacionales de seguridad alimentaria establecidas por las autoridades competentes, así como los estándares de calidad establecidos por la Global Food Safety Initiative (GFSI) en varias normas como la IFS Food en la que estamos certificados.

En KIWIASTUR reconocemos que la inocuidad alimentaria es un componente fundamental de nuestra actividad y una responsabilidad compartida por todos los miembros de la organización. Estamos comprometidos con la creación y promoción de una cultura de inocuidad alimentaria en todos los niveles de nuestra empresa mediante la puesta en marcha de distintas acciones como:

- ✓ Trasladar a nuestros empleados la importancia de su desempeño en la garantía de la seguridad alimentaria.
- ✓ La formación continua del personal en inocuidad alimentaria, prácticas de higiene, manipulación segura de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.
- ✓ La implementación y mantenimiento de buenas prácticas de fabricación junto con los controles preventivos minimizan los riesgos de contaminación y aseguran la calidad de nuestros productos.
- ✓ Fomentar la colaboración entre los equipos y la participación activa de todos los empleados en la identificación y resolución de problemas relacionados con la seguridad alimentaria.
- ✓ Buscar la mejora continua en nuestro sistema de gestión, optimizando procesos y/o incorporando tecnología que incremente la seguridad y calidad del producto.

Analizando nuestro nivel de cultura de seguridad alimentaria actual, hemos fijado el objetivo de mejorar los aspectos identificados a continuación:

- La comunicación de las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, definiendo mejor los canales de comunicación, los procedimientos y la jerarquía establecida. Para ello, se ha colocado un buzón de sugerencias en una zona común a la que el personal tiene fácil acceso y que también garantiza cierta privacidad, para que cada empleado pueda sugerirle a la empresa mejoras relacionadas con la seguridad y calidad del producto en cualquier momento.
- El conocimiento del Sistema APPCC y de sus requisitos asociados, a todos los niveles de la organización, realizando formaciones del Sistema APPCC a lo largo de todo el año.
- Las instalaciones de higiene del personal, aumentando el número de lavamanos a los que el personal tiene acceso, colocándolos en zonas más accesibles, para incentivar el lavado de manos de forma frecuente.

Esta política es fundamental para nuestra visión de ser líderes en la producción, distribución y envasado de kiwis de manera segura, inocua, responsable y sostenible. Todos nuestros empleados están comprometidos con estos principios y trabajaremos juntos para alcanzar nuestros objetivos a todos los niveles, a la vez que contribuimos al bienestar del planeta y de las generaciones futuras, manteniendo la confianza de nuestros clientes y los más altos estándares de inocuidad alimentaria en todas nuestras operaciones.