

## SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (SGCSA) BERETE S.L.

Berete S.L. est un distributeur de produits de la mer surgelés, que ce soit de la pêche ou de l'aquaculture. Notre entreprise est spécialisée dans la vente de poisson surgelé de haute qualité, principalement surgelé à bord.

En 2018, Berete S.L. a mis en place un Département de Contrôle de la Qualité qui, étant stimulé par la direction et le soutien des départements d'Achats, Ventes, Logistique et Gestion des Stocks, a instauré un Système de Management de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire (SGCSA), par la suite certifié avec les normes internationales IFS Broker et ISO 9001 V2015.

Le SGCSA de Berete S.L. est structuré comme suit:

- **Manuel de qualité:** composé aussi de plusieurs annexes, y compris, la politique de qualité, l'organigramme de l'entreprise, la structure de l'entreprise et les objectifs pour l'année en cours, le schéma de processus et le schéma du SGCSA.
- **Système de gestion:** avec des procédures pour l'approche client, une révision annuel par la direction et des exigences de documentation.
- **APPCC:** avec les procédures de gestion des risques, gestion de la législation et alertes de santé.
- **Gestion des ressources humaines et plan de formation.**
- **Planification et prestation du service:** avec les procédures de gestion des achats et des fournisseurs, la traçabilité, la vente et le respect des exigences des clients, la gestion des réclamations, la gestion des crises et le retrait rapide des produits.
- **Procédure de mesure, d'analyse et d'amélioration:** avec une procédure de surveillance et un plan analytique et un autre d'amélioration continue.
- **Procédure de Food Defence.**

D'autre part, le Département de Gestion de la Qualité de Berete S.L. est une sorte de conseiller pour des questions de qualité et de sécurité alimentaire, en collaborant avec toutes les établissements travaillant pour lui.

Notre intention est de garantir que 100 % de nos fournisseurs, tant des produits que des services, soient certifiés avec au moins une norme internationale de qualité et de sécurité alimentaire, de préférence IFS.

Notre défi à court et moyen terme est l'incorporation de procédures dans notre SGCSA nous permettant la certification avec quelque norme internationale de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) et de pêche durable, de préférence MSC.

À Vigo, le 11 novembre 2019