

La Dirección de **ACEITES ALMENARA** ha implantado y mantiene un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en los requisitos del estándar de seguridad alimentaria IFS Food v7, para sus actividades de:

“Elaboración, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva virgen extra”

El sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria tiene como finalidad la garantía de seguridad en los productos de **ACEITES ALMENARA**, gracias al cumplimiento de todos los requisitos, tanto los especificados por el cliente como los legales o reglamentarios y los necesarios para asegurar la seguridad en la producción, inocuidad alimentaria y prestación del servicio.

Para ello, la dirección de **ACEITES ALMENARA**, con la participación activa de todos sus componentes se compromete a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- Cumplimiento de los requisitos convenidos con nuestros clientes y consumidores, consolidando su confianza en nuestra organización.
- Satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes en Calidad, elaboración de productos seguros y dentro de la legalidad.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos a asegurar la trazabilidad y las condiciones higiénico sanitarias de nuestros productos, así como los estándares y buenas prácticas aplicables.
- Reducción de los niveles de No Conformidad, así como las quejas y rechazos.
- Trabajar con el objetivo de perseguir la mejora continua de nuestros procesos de trabajo, siempre hacia la satisfacción del cliente y la inocuidad del producto, **teniendo en cuenta la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.**
- **Mantener la integridad del sistema de seguridad alimentaria durante los cambios que se puedan dar.**
- Asegurar el cumplimiento de nuestra responsabilidad ambiental, garantizando la sostenibilidad y reduciendo nuestro impacto sobre el medio ambiente
- Favorecer unas condiciones de trabajo adecuadas para conseguir la motivación del personal lo cual redundará en un mejor desarrollo de sus actividades, bajo un entorno de trabajo que asegure la responsabilidad ética y laboral de la Dirección. **Comunicación clara de las funciones y responsabilidades de todo el personal y formación y supervisión adecuadas.**
- **Verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada.**

La Dirección de **ACEITES ALMENARA** apoya esta política en los objetivos relativos a seguridad alimentaria, fijados anualmente en la revisión del sistema de seguridad alimentaria.

Revisado y aprobado:
En Puebla de Almenara (Cuenca), a 08 de noviembre de 2021

D. Jose María Vara Izquierdo
Director General de ACEITES ALMENARA