

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SCA BEDMARENSE, consciente de la importancia que supone cumplir con los requisitos legales y los exigidos por sus clientes en el ejercicio de su actividad como "Molituración de aceitunas y producción de aceite de oliva, virgen, virgen extra y lampante para industria alimentaria. Envasado de aceite de oliva virgen y virgen extra en PET, vidrio y lata" y entendiéndolo como primordial para la continuidad y desarrollo de la empresa, ha decidido implantar y mantener un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos que confirma su voluntad de mejora permanente y su preocupación por la preservación del producto inocuo.

En **SCA BEDMARENSE** se fomenta la actitud de colaboración entre todos los departamentos, el trabajo en equipo, la formación continua y la comunicación fluida.

La Dirección tiene como elemento clave de su Política de la Inocuidad de los Alimentos, el continuo esfuerzo, mejora y compromiso con sus clientes y ofrece un Servicio que se distingue por:

- Trato directo y personalizado con el cliente.
- Garantía de confianza en el producto vendido.
- Potenciar la motivación del personal y su sensibilización en los trabajos que realiza dentro de un proceso de formación continua.
- Compromiso de mejora continua y preservación de la inocuidad del alimento.
- El cumplimiento riguroso de la legislación y reglamentación.
- La planificación y revisión de objetivos y metas de la inocuidad de los alimentos a partir del análisis de los resultados de medición de nuestros procesos y del estudio de peligros basado en un sistema APPCC.
- Una comunicación fluida y constante con los socios, proveedores, clientes, trabajadores y demás partes involucradas directa o indirectamente con el Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos.

Asimismo, **SCA BEDMARENSE**, establece, mantiene y revisa un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) basado en los 7 principios del Codex Alimentarius.

La Dirección de **SCA BEDMARENSE** se compromete a facilitar los recursos adecuado, a asegurar las competencias y formación necesaria y comunicar todo lo pertinente, para garantizar que el Sistema de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, es entendido, aplicado y puesto al día por todos los estamentos de la empresa, proporcionando todos los medios necesarios, para la detección y posterior solución, de aquellas desviaciones que pudieran producirse en el funcionamiento del Sistema, en especial aquellas que afecten a la inocuidad de los alimentos, y a mejorar continuamente la eficacia del mismo.

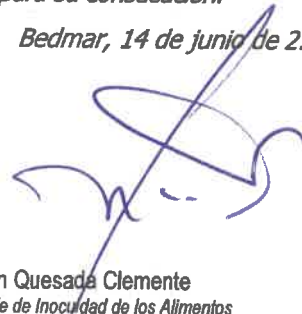
La Dirección delega en el Responsable de la Inocuidad de los Alimentos, la implantación, mantenimiento y seguimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, otorgándole al mismo tiempo la autoridad y los medios necesarios para su consecución.

Bedmar, 14 de junio de 2.022

El Presidente del Consejo Rector



Agapito Vega Adán
Presidente S.C.A. Aceitera Bedmarensense



Julián Quesada Clemente
Responsable de Inocuidad de los Alimentos