

Nº de revisión 05 Fecha de Revisión: 10-05-2024

POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

S.C.A. Aceitera Bedmareense, es consciente de la enorme responsabilidad e importancia que supone obtener alimentos de calidad, inocuos, legales y auténticos a partir de materias primas, materiales auxiliares y procesos, cada vez más sostenibles con su entorno a lo largo del ejercicio de su actividad, *"Molituración de aceitunas, producción de aceite de oliva y comercialización de aceite envasado y a granel según la categoría del mismo"*.

Entendiéndolo esta inquietud como base fundamental de la estrategia empresarial de la cooperativa, su consejo rector y su presidente, como máximo representante de la entidad, se compromete a llevar a cabo todas las actuaciones y medidas que se determinen, así como facilitar todos los recursos necesarios para su consecución con el fin lograr este objetivo.

Los pilares del compromiso adquirido por S.C.A. Aceitera Bedmareense, se cimentan en:

- La implantación, mantenimiento y certificación de un Sistema de Gestión de calidad e inocuidad de los alimentos que recoge metodología para alcanzar la meta de ofrecer productos de calidad y seguros así como establecer;
- La planificación y revisión de objetivos y metas de calidad e 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
- Proporcionar los medios necesarios para detectar y solucionar aquellas desviaciones que pudieran producirse en el funcionamiento del Sistema de Gestión dando relevancia a la resolución de aquellas que afecten a la inocuidad de los alimentos o a la eficacia del mismo
- Una sólida voluntad de llevar a cabo una mejora continua, permanente y efectiva de:
 - El sistema de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos implantado;
 - los productos, procesos, instalaciones y equipos bajo nuestro alcance;
 - La formación y competencia de todos y cada uno de los trabajadores y trabajadoras de nuestra empresa en calidad, legalidad y seguridad alimentaria de productos a lo largo de nuestros procesos;
 - La cultura en calidad y seguridad alimentaria en todas aquellas partes pertinentes, directa o indirectamente, a nuestra actividad, organización, producto y proceso;
 - La calidad y seguridad alimentaria de nuestros productos, procesos y servicios que ofrecemos.
- El estableciendo de canales de comunicación con todos aquellos actores, directos o indirectos, pertinentes a nuestra organización y actividad.
- El firme cumplimiento de los requisitos legales recogidos en toda aquella normativa que regule productos, equipos y actividades desarrolladas en S.C.A. Aceitera Bedmareense;
- El decidido cumplimiento de los requisitos recogidos en las especificaciones de compra y pedidos de nuestro clientes;
- Aplicar principios de sostenibilidad a productos, materias primas y procesos bajo el control de nuestra organización y su alcance;
- El mantenimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, basado en los 7 principios del Codex Alimentarius.
- Retroalimentación continua de nuestros clientes, trabajadores y restos de partes interesadas que puedan aportar y participar en nuestro compromiso de mejorar, de forma continua para optimizar, procesos y productos en nuestra empresa.



Sociedad Cooperativa Andaluza Aceitera Bedmareense tiene como:

MISIÓN

- Aportar "VALOR" a nuestros AOVEs y AOV, ofreciendo un producto de gran calidad, seguridad alimentaria e innovador, investigando y mejorando continuamente nuestros productos y nuestras instalaciones para ser competitivos en el mercado en el que trabajamos y respetuosos con el medio ambiente.
- Suministrar productos seguros y legales y servicios que satisfagan las necesidades, especificaciones u otros requisitos contractuales de nuestras partes interesadas.

VISIÓN

- Crear una cultura de calidad, seguridad alimentaria e innovación, ser un referente en el mercado del AOVE y proyectar nuestro producto a mercados más amplios.
- Ser una empresa de alto reconocimiento en el sector oleícola, por su compromiso con las partes interesadas y el entorno.

VALORES

- Asumir a las partes interesadas como nuestro activo más valioso.
- Nuestro objetivo, la satisfacción de las partes interesadas.
- Equipo de personas con experiencia real y especializada.
- Espíritu de trabajo en equipo con una visión común.
- Capacidad y actitud para obtener un producto de muy buena calidad.
- Máxima consideración hacia los demás y el entorno.
- Utilización eficiente de los recursos.
- Planificación y cumplimiento con lo planificado.
- Calidad en todos y cada uno de los procesos productivos.

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



Presidente de S.C.A. Aceitera Bedmareense

Responsable de Calidad e Inocuidad de alimentos