

POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

S.C.A SAN FRANCISCO es una empresa dedicada hace más de cincuenta años a la producción y envasado de aceite de oliva, caracterizada por suministrar productos inocuos y seguros para su entrada en la cadena alimentaria.

La Junta Rectora de S.C.A SAN FRANCISCO enfoca el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos como una manera de organizar su vida empresarial, fundamentándolo en unos pilares básicos como son la calidad de su aceite, la seguridad alimentaria, el control de sus procesos (molturación, almacenamiento, envasado...), la mejora continua de su eficacia en el propósito de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la seguridad alimentaria.

S.C.A SAN FRANCISCO busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la Norma UNE EN ISO 22.000:2018.

S.C.A SAN FRANCISCO garantiza el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interna como externa. Nuestra empresa asegura la disponibilidad de la suficiente información que concierne a la inocuidad de los alimentos. Ésta es comunicada, tanto externamente, como al personal de la organización.

Por todo ello el Presidente fundamenta su compromiso en materia de inocuidad de los alimentos a través de las bases de su Política de la inocuidad de los alimentos que son las que se desarrollan a continuación:

- El correcto desarrollo de la implementación del sistema de seguridad alimentaria es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y el compromiso de la Gerencia.
- La mejora en las garantías de seguridad alimentaria pasa por una mejora de los recursos, tanto humanos como materiales.
- Asegurar las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

Esta política de seguridad alimentaria está en constante evolución con la cooperativa, por lo que es revisada para su continua adecuación al menos en la Revisión del Sistema por la Dirección y a la vez que los objetivos de inocuidad de los alimentos al considerarse marco de referencia para establecer y revisar dichos objetivos.

La política de calidad de S.C.A SAN FRANCISCO es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con lo que permanece expuesta en lugar visible para todo el personal y es comunicada en comité de empresa cada vez que sufra una revisión para que sea implementada y mantenida en todos los niveles de la organización.