



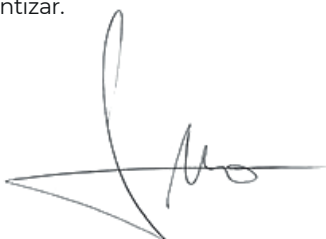
POLÍTICA CORPORATIVA

Empresa dedicada al embotellado, somos conscientes de nuestra responsabilidad ante nuestros colaboradores, clientes y proveedores. Es por ello que nos hemos comprometido a la implantación y mantenimiento de un sistema integrado de seguridad e inocuidad alimentarias, y de gestión ambiental basado en las normas IFS Food e ISO14001.

De acuerdo con este compromiso, aplicamos en todos nuestros procesos los siguientes principios:

1. La mejora continua de la calidad y seguridad alimentaria de las operaciones y procesos de embotellado de los productos elaborados, de la forma más rentable posible.
2. Implementar todos los mecanismos para que nuestros productos y procesos sean seguros, de calidad, sostenibles, respetuosos con el medio ambiente y que cumplan todos los requisitos legales y reglamentarios, al mismo tiempo que satisfagan a nuestros clientes.
3. Prevenir la contaminación derivada de nuestra actividad y centrar todos los esfuerzos en minimizar la generación de residuos con el objetivo de disminuir en lo posible el impacto medioambiental.
4. Implantar y mantener un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) basado en los principios del Codex Alimentarius
5. Adoptar las medidas necesarias para eliminar y, cuando ello no sea posible, prevenir los riesgos laborales implantando los mecanismos de mejora correspondientes. Para ello, tener en cuenta todos los aspectos necesarios para garantizar la salud y seguridad de las personas en el trabajo.
6. Proporcionar todos los recursos tanto humanos como materiales necesarios para asegurar la mejora continua de todos los procesos.
7. Detectar y proporcionar la formación adecuada al personal, para garantizar una **cultura en Seguridad Alimentaria** como cumplimiento del requisito de la norma IFS FOOD
8. Habilitar un sistema de comunicación interno y externo, que permita mantener una relación estrecha con nuestros clientes y dar respuesta a las demandas de información relativa al Sistema de Gestión de Seguridad e Inocuidad Alimentaria
9. Mantener las instalaciones y medios productivos en las condiciones de orden y limpieza que garanticen la seguridad de los alimentos
10. Identificar y solucionar de forma rápida y eficaz, posibles desviaciones operacionales y de procesos.

El éxito de la implantación y mantenimiento de este sistema integrado es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y el compromiso de la Dirección General. La inocuidad del alimento es una característica más del producto y es nuestra obligación vigilar y garantizar.



FELIPE GIMÉNEZ RODRÍGUEZ
Director General