

Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos

Aceites, Vinos y Alcoholes, S.A. centra sus actividades en el diseño, distribución y producción de colorantes, aromatizantes y coadyuvantes alimentarios, así como alcohol y pepita de uva, entre otros, todos ellos derivados de la uva. Destacan como aspectos que distinguen a nuestra empresa la seguridad y la calidad de nuestros productos y la especial atención a nuestros clientes. La Dirección de Aceites, Vinos y Alcoholes, S.A. declara formalmente la necesidad de mantener y mejorar un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, basando sus principios y objetivos generales en los compromisos expuestos a continuación:

1. La plena satisfacción de las necesidades de nuestros Clientes, cumpliendo tanto sus especificaciones como las disposiciones legales o reglamentarias que puedan ser aplicables para mantener la inocuidad de los alimentos.
2. Adaptación de las gamas de producto a las demandas de los clientes, sus necesidades y expectativas.
3. Mejorar de forma continua las actividades realizadas por la empresa, en cualquier orden, directas e indirectas, y en consecuencia el Sistema de Gestión.
4. Preservar la calidad de los productos comercializados por nuestra organización.
5. Involucrar a la estructura global de la Empresa en la mejora de sus procesos, incluyendo la de sus colaboradores, permitiendo a la Empresa ser más eficaz y competitiva, mejorando su posicionamiento en el mercado.
6. Garantizar una correcta higiene tanto en la elaboración, almacenamiento, manipulación y expedición de nuestros productos a través de la implantación de un correcto sistema de autocontrol APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius, siendo conscientes de que dicha implantación facilita una gestión más eficaz de la higiene de nuestros productos lo que demostraremos mediante un adecuado sistema de registros y documentos.
7. Potenciar una formación adecuada, sensibilización y concienciación de todos los niveles de la organización, siendo conscientes del resultado de nuestro trabajo y comportamiento personal para mantener la inocuidad alimentaria de los productos fabricados y el respeto al Medio Ambiente.
8. Reconocer, identificar y cumplir los requisitos legales aplicables, los reglamentarios y cualquier otro requisito que pudiera ser aplicable o suscrito por la organización relativa a la inocuidad de los alimentos.
9. Cumplir de los requisitos definidos por la norma UNE EN-ISO 22000 en su última edición en vigor.
10. Esta Política forma parte de la cultura y filosofía de la Empresa y es comunicada y asumida por toda la Organización.

La eficiencia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos es responsabilidad directa de Dirección. En su nombre y representación, el Responsable de Calidad supervisa su implantación, desarrollo y mantenimiento, evaluando su adecuación y aplicación correcta. La presente Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y deberá ser cumplida asimismo por todos los proveedores y subcontratistas que participen en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.