



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

S.C.A. SAN ISIDRO, consciente de la importancia que supone cumplir con los requisitos legales y los exigidos por sus clientes en el ejercicio de su actividad como "Producción de Aceites de Oliva Virgenes y envasado de Aceites de Oliva Virgen y Virgen Extra" 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 SAN ISIDRO 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.*

Asimismo, SCA SAN ISIDRO, 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 SAN ISIDRO se compromete a facilitar los recursos adecuados, 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.

Castillo de Locubín, 7 de diciembre de 2017

El Presidente del Consejo Rector

Valeriano Castillo Torres
Presidente S.C.A. San Isidro

Antonio Cano Castillo
Gerente y Responsable de Inocuidad de los Alimentos