

	<p style="text-align: center;">POLITICA CORPORATIVA</p>	<p style="text-align: right;">Ed:03 Fecha: 28-12-21</p>
---	--	---

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

SAT N° 1941 SANTA TERESA dado el incremento de volumen de sus actividades, su complejidad, especialización creciente y las exigencias de calidad y seguridad de los Alimentos de sus clientes, estima necesario la implantación de un sistema de Seguridad Alimentaria. Con el objeto de adecuar sus actividades de producción a los requisitos de las normas UNE-EN-ISO 22000:2005, persigue como objetivos estratégicos, el aumento continuo de la competitividad de la organización y la máxima atención en cada uno de los procesos que realizamos, en cada decisión que adoptamos y en cada acción que realizamos en aras de garantizar la inocuidad y la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes de un producto, el aceite de oliva virgen, acorde con sus expectativas y con las exigencias del mercado.

La finalidad de SAT N° 1941 SANTA TERESA es dar a sus clientes el mejor servicio al mejor precio. Nuestra mayor satisfacción será que nuestros clientes queden satisfechos con la de nuestros productos, para lo cual no escatimaremos esfuerzos en la mejora continua de la producción de la aceituna de mesa y del aceite de oliva.

SAT N° 1941 SANTA TERESA ha establecido como política de Seguridad Alimentaria los siguientes principios:

SAT 1941 "SAT N° 1941 SANTA TERESA" opta por hacer de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria su cultura de empresa tanto en productos como en servicios.

En esta línea, consciente de que su obtención no es nunca un accidente, sino el resultado de un esfuerzo constante, SAT N° 1941 SANTA TERESA asume como política la identificación y compromiso de todos sus miembros con la Calidad y la Seguridad Alimentaria en su más amplio sentido, comprometiéndose a buscar permanentemente:

- ✓ Cumplir con la legislación vigente, su reglamentación y requisitos reglamentarios establecidos internamente por la organización o en base a acuerdos voluntarios con nuestros clientes, aplicables a las actividades, productos y servicios.
- ✓ Satisfacer de forma plena las demandas de sus socios ofreciéndoles un servicio integral con tiempos de respuesta lo más bajos posible.
- ✓ Garantizar y vigilar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el desarrollo de nuestros procesos, así como la inocuidad de nuestros productos.
- ✓ Establecer, implementar y mantener disposiciones eficaces para comunicarse con proveedores y contratistas, clientes o consumidores, autoridades y otras organizaciones o partes interesadas. De igual manera, establecer, implementar y mantener pautas eficaces para la comunicación con el personal sobre las cuestiones que afecten a la inocuidad de los alimentos.

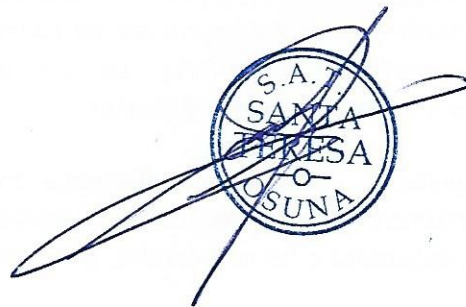


POLITICA CORPORATIVA

Ed:03
Fecha: 28-12-21

- ✓ Colaborar con organismos públicos y privados en la innovación y mejora de calidad tanto en producto, procesos y medio ambiente así como en posibles alertas sanitarias, garantizando, en este último caso y en todo momento, la comunicación externa e interna de las mismas.
- ✓ Disponer de los recursos necesarios para el cumplimiento de los Objetivos de la Calidad e Seguridad Alimentaria y permitir la mejora continua de la eficacia del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- ✓ Apoyar e incentivar todas las iniciativas destinadas a la mejora continua de la calidad e Seguridad Alimentaria de nuestro producto y de la atención al cliente, así como del propio Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- ✓ *Dar atención permanente a la innovación, mejora continua y el aprendizaje de las actividades de la empresa. Para ello apoyaremos e incentivaremos todas las iniciativas destinadas a la mejora continua de la calidad e Seguridad Alimentaria de nuestro producto y de la atención al cliente, así como del propio Sistema de Gestión de la Calidad e Seguridad Alimentaria.*

A fin de que esta política sea asimilada y comprendida por todo el personal, se distribuye a todos los integrantes de la empresa y a las partes externas interesadas, para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo, son importantes para el correcto funcionamiento de SAT 1941 Santa Teresa y, así conseguir satisfacer los requisitos del producto alcanzando el nivel de seguridad requerido. Los objetivos de Seguridad Alimentaria solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.



Fdo: Carlos Luís Galván Soto
-Presidente-