

# POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

COMPLIANCE PENAL GRUPO INVERSIONES CONTROLSUR

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>2</b>
<b>2. OBJETO</b>	<b>3</b>
<b>3. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	<b>3</b>
<b>4. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES</b>	<b>4</b>
<b>5. COMPROMISOS</b>	<b>5</b>
<b>6. OBJETIVOS</b>	<b>7</b>
<b>7. COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN Y FORMACIÓN</b>	<b>8</b>
<b>8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN</b>	<b>9</b>

# 1. INTRODUCCIÓN

**INVERSIONES CONTROLSUR, S.L.** es una empresa que desarrolla entre sus actividades la de procesado y aderezo de aceitunas, para ofrecer a sus clientes un producto excelente con la máxima seguridad alimentaria, respetando el medio ambiente y la sostenibilidad.

La satisfacción de nuestros clientes es nuestra máxima prioridad y sabemos que sólo a través de la calidad y la excelencia es posible. Mediante esta Política de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, **INVERSIONES CONTROLSUR, S.L.** expresa su compromiso para contribuir a la mejora de la satisfacción de nuestros clientes, asegurando la calidad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria en nuestras actividades de procesado y aderezo de aceitunas.

Con ello queremos destacar la importancia que tiene para nosotros, cumplir con todas las especificaciones y requisitos solicitados por nuestros clientes, además de tener permanentemente en cuenta los requisitos legales de higiene y seguridad alimentaria que afectan a nuestra actividad, a nuestro personal y a nuestras instalaciones.

Tenemos implantado un Sistema de Autocontrol fundamentado en el Sistema APPCC, programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control basado en principios y metodología reconocida, que nos permite controlar éstos de manera eficaz, así como una serie de prerrequisitos que previenen su ocurrencia, garantizando con ello la seguridad, salubridad y legalidad de nuestros productos. Este sistema permanece constantemente actualizado, validado y documentado.

## 2. OBJETO

Establecer los principios y directrices en la gestión de la excelencia, la calidad y la seguridad alimentaria para garantizar la protección del entorno y procurar un desarrollo sostenible de las actividades, desarrollar una gestión eficiente y de mejora continua que permita obtener productos seguros que satisfagan o excedan los requerimientos y expectativas más exigentes y generar resultados sostenibles, y que conduzcan al cumplimiento de las estrategias y los objetivos de la empresa.

## 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La Política es de obligado cumplimiento y total aplicación para el órgano de administración y representación, gerente, directores de departamentos, empleados y, en general a todo el personal de **INVERSIONES CONTROLSUR S.L.** sin excepción, cualquiera que sea su cargo, responsabilidad, posición jerárquica, ocupación, modalidad contractual o lugar en el que desempeñen sus funciones.

# 4 PRINCIPIOS Y DIRECTRICES

- ❖ El impulso de la mejora continua mediante la innovación y la implantación de mejores prácticas en el desempeño de nuestro proceso productivo que redunde en una mayor eficiencia, competitividad y liderazgo.
- ❖ Lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes, atendiendo a sus necesidades y más altas expectativas, y ofreciendo productos inocuos y saludables de la mayor calidad y seguridad, respetuosos tanto con las personas como con el medio ambiente.
- ❖ Proteger el medio ambiente, reduciendo la degradación del entorno natural y adoptando las acciones oportunas para prevenir su contaminación, minimizar el impacto medioambiental de nuestras actividades, promover la gestión eficiente y responsable de los recursos e impulsar la conservación y mejora de nuestro entorno ambiental.
- ❖ Dotar de los medios y recursos, personales, materiales, técnicos y económicos necesarios para desarrollar con garantía las tareas de análisis, evaluación, actuación y revisión, relacionados con la salubridad e inocuidad de los alimentos.
- ❖ Los objetivos de calidad e inocuidad solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todas las personas que componen la empresa, cuyo compromiso, participación, esfuerzo y dedicación es fundamental para satisfacer los requisitos exigidos y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. El personal es consciente de la importancia de sus actividades individuales para contribuir a la inocuidad de los productos.

# 5. COMPROMISOS

- ❖ Potenciar la cultura de la calidad y seguridad alimentaria concienciando a todo el personal sobre su importancia, fomentando su conocimiento mediante la formación y proactividad y propiciando el desarrollo de buenas prácticas y la mejora continua en las instalaciones, procesos y procedimientos. Para ello, la dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades respecto a calidad y seguridad alimentaria y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño.
- ❖ Establecer y mantener un sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en la aplicación de procesos transparentes y sostenibles que garanticen un elevado estándar de calidad, seguridad e inocuidad de nuestros productos.
- ❖ Proveer los medios técnicos y formativos necesarios para cumplir con la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, proporcionando una formación adecuada a nuestros trabajadores que propicie y fomente el cumplimiento de buenas prácticas en manipulación y su participación activa en la implantación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- ❖ Velar por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativos o reglamentarios que en cada momento sean de aplicación a nuestra actividad, mediante un seguimiento estricto y continuo de la misma por medio de los criterios definidos en el procedimiento de control de la legislación aplicable, las auditorías internas y externas, así como nuestro sistema de mejora continua, buscando transmitir la máxima seguridad a nuestros clientes y consumidores en lo referente a la trazabilidad, condiciones higiénico sanitarias e inocuidad de los alimentos en todo el proceso de producción.

- ❖ Asegurar mediante la difusión y formación la cualificación de los trabajadores y su adecuación a las funciones realizadas, para desarrollar buenas prácticas de calidad y seguridad alimentaria.
- ❖ Establecer y revisar anualmente una serie de Objetivos cuantificables y medibles que sirvan para mejorar la prevención y afianzar la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como el sistema de gestión que se implante.
- ❖ La Dirección se compromete a desarrollar un Plan de defensa alimentaria (Food Defense) frente al fraude y la adulteración intencionada de los productos, cuyo objetivo es mantener el lugar de trabajo sin riesgo para el personal y que todos los productos resulten inocuos para nuestros clientes.
- ❖ La Dirección asume como una obligación propia de sus responsabilidades, el compromiso de ejercer el liderazgo en la implantación y aplicación de conductas acordes con el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria actuando como impulsor, guía y ejemplo en el cumplimiento de todos los requisitos y principios formulados en la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria.

## 6. OBJETIVOS

- ❖ Involucrar a nuestro personal en el compromiso con la cultura de la calidad y seguridad alimentaria, mediante el desarrollo de sesiones divulgativas y formativas.
- ❖ Atender e identificar las necesidades de nuestros clientes.
- ❖ Mejora de la competitividad mediante la implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad certificados.
- ❖ El tratamiento de No Conformidades e Incidencias para conseguir la mayor satisfacción posible de nuestros clientes.
- ❖ Establecimiento de un protocolo de actuación de alerta sanitaria para la retirada inmediata de los productos que pudieran suponer un riesgo para los consumidores.
- ❖ Mantener nuestras instalaciones en un alto estado higiénico.

# 7. COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN Y FORMACIÓN.

La empresa comunicará y difundirá la **PÓLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** entre los destinatarios de la misma mediante la entrega de ejemplares, envío por correo electrónico y por cualquier otro medio que se determine.

La empresa comunicará a los empleados los objetivos específicos de calidad y seguridad alimentaria para su efectiva y eficaz implantación, asegurándose de que la información llega a todos los eslabones que componen la cadena alimentaria, y el flujo de producción y comercialización de los productos.

Toda información relevante relacionada con la calidad y seguridad alimentaria se comunicará de manera inmediata al personal implicado.

La capacitación profesional de nuestro personal en la inocuidad de los alimentos, higiene y seguridad alimentaria es una prioridad, por lo que orientamos nuestros esfuerzos en que reciban una formación específica, completa y periódica, plasmándose por medio de los planes de formación anuales.

Exigimos a nuestros proveedores la garantía de que todos los productos suministrados cumplen con la legislación y normativa aplicable en materia de calidad y seguridad alimentaria, así como la obligación de informar inmediatamente sobre cualquier consideración que tenga sobre la seguridad del producto.

## 8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria se revisará y actualizará periódicamente, al objeto de verificar los avances realizados y adecuar los objetivos y metas a la naturaleza de nuestra actividad, productos y servicios, procediendo en caso necesario a su actualización.

La dirección de **INVERSIONES CONTROLSUR, S.L.** en su afán por asegurar la revisión del grado de ejecución de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria y en aras del proceso de mejora continua, ha encomendado al departamento de calidad y seguridad alimentaria realizar la supervisión, control y vigilancia del desarrollo, ejecución, grado de consecución y cumplimiento de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria, debiendo revisar su eficacia, al menos, una vez al año, o con mayor frecuencia si se realizan cambios, independientemente de las auditorías internas o externas que se realicen periódicamente en la empresa.

*(Texto aprobado por el Administrador Único, el día 17 de junio de 2022)*

# GRUPO INVERSIONES CONTROLSUR

Teléfono (34) 954 846 398  
Polígono Industrial Los Veinte, nº 5  
La Puebla de Cazalla 41540  
Sevilla- España