

# POLITICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Rev.01

Manuel Fernández, gerente de la empresa OLEOFER, S.L. manifiesta en este documento la POLITICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS y se compromete a gestionar la calidad de los procesos de elaboración y envasado de aceite de oliva virgen y virgen extra al más alto nivel mediante la implicación de todos los niveles de la organización. Con esta finalidad, la dirección establece la seguridad alimentaria como pilar fundamental de su actividad, la revisa periódicamente y sus resultados son comunicados interna y externamente a sus trabajadores, clientes, proveedores y la administración competente.

En este sentido, la Política de Inocuidad de los Alimentos de Oleofer SL, se basa en:

- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes mediante el control y la evaluación de reclamaciones y cumplir con las especificaciones acordadas con los mismos.
- La mejora continuada en cuanto a inocuidad e impacto de nuestros productos en base a nuestros estudios y en cumplimiento de la legislación vigente y de otros requisitos suscritos.
- Garantizar la inocuidad de todos nuestros productos siendo ésta una prioridad de nuestra empresa.
- Protección del consumidor aportando en el mercado productos seguros según el sistema de seguridad alimentaria de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) implantado, revisado y validado por la empresa
- Mantener nuestra responsabilidad ética y personal proporcionando a nuestros trabajadores los recursos necesarios.
- Proporcionar los recursos y mejorar los procesos con inversiones adecuadas y justificadas.
- Formar y capacitar a nuestros empleados para que sean gestores en su puesto de trabajo y estén motivados para desarrollar buenas prácticas de inocuidad y seguridad alimentaria.
- Establecer unos programas de acción, para garantizar la inocuidad de nuestros productos y asegurar la satisfacción de nuestros clientes y consumidores.
- Llevar a cabo el envasado de aceite de oliva virgen y virgen extra, con un alto grado de calidad y control en seguridad alimentaria, que satisfaga a nuestros clientes y nos diferencie de nuestros competidores, con el interés permanente de evolucionar hacia la mejora continua de nuestros procesos.