

VIÑA SANTA MARINA	POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	Rev. 0
	ANEXO I	Fecha: 12/06/2020

VIÑA SANTA MARINA desde sus inicios viene ofreciendo al consumidor la máxima calidad e inocuidad en sus productos, para ello, establece un sistema de Gestión de seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000:2018 con el alcance:

“Elaboración, crianza y embotellado de vinos”

Hemos logrado añadir a nuestra producción una amplia gama de productos gracias a la introducción de la más avanzada tecnología de fabricación, permitiendo una mayor flexibilidad en los procesos de producción.

Debido a su compromiso con la seguridad alimentaria, desde la Dirección de esta empresa, y a través de la presente Política de Inocuidad de los Alimentos, queremos transmitir tanto a nuestro equipo, como a toda persona relacionada con nosotros o con nuestros productos de forma directa o indirecta, nuestros principios de compromiso en cuanto a la calidad y seguridad alimentaria:

- **Ofrecer productos inocuos y servicios de Calidad a nuestros clientes.** Por ello es necesario un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, capaz de optimizar los recursos y proporcionar la metodología que desarrolle los productos con un grado alto de calidad, inocuidad alimentaria y reduciendo al mismo tiempo los costes de no calidad.
- **Cumpliendo en todo momento con la normativa vigente, con los requisitos legales y reglamentarios en cuanto a seguridad alimentaria y los requisitos exigidos por nuestros clientes.**
- **Cumpliendo con los plazos de entrega acordados con los clientes** ya que entendemos que esta es la clave fundamental para captar y fidelizar clientes.
- **Cumplimiento de las necesidades y expectativas del cliente.**
- **La sistematización de procesos y controles,** reduciendo los costes de no calidad.
- **Servicio de información y atención al cliente personalizado y efectivo.** Nuestro personal le asesorará sobre la mejor solución para su negocio y gestionarán cualquier sugerencia o reclamación sobre el producto.
- **Establecimiento de sistemas de comunicación eficaces** con partes interesadas externas e internas.
- **Establecimiento de objetivos medibles y coherentes** con esta Política y con los principios en ella formulada, efectuando el seguimiento de los mismos verificando su cumplimiento.
- **La motivación, formación y orientación del personal** hacia el reconocimiento de la calidad y de la preservación del producto inocuo como tarea permanente.

Para la consecución de estos principios de calidad e inocuidad de los alimentos es fundamental la involucración de todos y cada uno de los miembros de la organización. Para ello, el Gerente asume la responsabilidad del desarrollo, comunicación, implementación y mantenimiento de esta política a todos los niveles organizativos, dotando con los medios necesarios a su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos para el cumplimiento de los pilares antes mencionados, consiguiendo así cubrir las expectativas de los clientes y la **mejora continua** de la empresa.

Dirección
Viña Santa Marina, S.L.

