



POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Cerveza La Sagra es una empresa dedicada al diseño, la elaboración, la comercialización y la distribución de cerveza artesanal, y conscientes de la importancia de ofrecer al cliente productos de la máxima calidad y que sean inocuos para el consumidor, ha optado por implantar y mantener un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria conforme a los requisitos de la norma IFS Food v 6.1, que contribuirá al establecimiento y desarrollo de un proceso de mejora continua. Buscamos no sólo la plena satisfacción del cliente a través del riguroso cumplimiento de sus requisitos, de los requisitos legales y reglamentarios y de los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos, sino una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar dichas expectativas y situarnos en una posición líder nuestro sector.

En este sentido, Cerveza La Sagra se compromete a la consecución de estos 12 puntos,

1. Satisfacer plenamente a nuestros clientes, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
2. Promover la mejora continua y la eficiencia del sistema de gestión de seguridad alimentaria y de sus procesos, asegurando la permanente adecuación a la realidad operativa de la empresa y la garantía de productos inocuos
3. Perfeccionar de manera constante la efectividad de los procedimientos para alcanzar una mayor competitividad, rentabilidad y presencia en los mercados
4. Ofrecer a los clientes una atención personalizada, integral y humanizada
5. Mantener una fluida comunicación, transmitiendo eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
6. Crecer y progresar como empresa sostenible, comprometida con la mejora de nuestro impacto social y medioambiental en nuestro entorno.
7. Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
8. Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa.



POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

9. Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
10. Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de actividades, productos y servicios.
11. Asegurar la conformidad de nuestros productos con la política de calidad y seguridad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas.
12. Comunicar esta Política a todos los empleados y partes interesadas que lo soliciten Esta política proporciona el marco de referencia para el establecimiento de los objetivos anuales, y se revisa periódicamente para su adecuación a la realidad de Cerveza La Sagra.

En Numancia de la Sagra, 22 agosto de 2019

La Dirección