

 	MANUAL DEL SISTEMA	MS-A01
	<b>POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Rev 04
		Aprobado 12/01/2024

## **POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**La Sagra MC** 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, 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 y de los requisitos legales, de calidad, seguridad alimentaria y autenticidad establecidos, sino una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar dichas expectativas y situarnos en una posición líder en nuestro sector.

En este sentido, La Sagra MC 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.
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), procurando crear y fomentar la cultura de seguridad alimentaria en toda la organización.
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.

 	MANUAL DEL SISTEMA	MS-A01
	<b>POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Rev 04
		Aprobado 12/01/2024

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 La Sagra MC; es entendida, implantada y mantenida al día en todos los niveles de la organización, y cuenta con el total compromiso y apoyo de la Dirección de La Sagra MC S.L.

En Numancia de la Sagra, 12 Enero de 2024

Don Carlos García Sanchez

CEO La Sagra MC

 	MANUAL DEL SISTEMA	MS-A01
	<b>POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Rev 04
		Aprobado 12/01/2024

## 1. CONTROL DE EDICIONES

Versión	Autor	Fecha	Cambios sobre la versión anterior
01	Miguel Calero, Carlos García Sanchez	25/08/2021	Nuevo documento.
02	Victoria Pazo	07/01/2022	Cambio de formato e introducción de codificación. Modificación de la versión de la norma. Introducción del concepto de Cultura de Inocuidad Alimentaria.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Victoria Pazo	Carlos García Sanchez	Carlos García Sanchez
07/01/2022	10/01/2022	10/01/2022