



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Conservas Cachopo, S.L., se dedica a la elaboración y comercialización de conservas de legumbres artesanas y ecológicas. Todos los productos fabricados por **Conservas Cachopo, S.L.** se guían por unos estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria y toda la organización está fuertemente comprometida con la calidad, la seguridad y la mejora, por lo que, para dotar de más valor a la empresa y mejorar el servicio que presta a sus clientes, ha decidido implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000

La dirección de **Conservas Cachopo, S.L.** enfoca el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria esquema FSSC 22000 como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la calidad y seguridad de sus productos y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Este sistema, es aplicable a la **fabricación y procesado de legumbres y hortalizas ecológicas envasadas, preparación y envasado de legumbres y ajos y prensado y elaboración de aceite de girasol.**

Este Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria se basa en:

- La Calidad e Inocuidad Alimentaria nos dirige a mejorar la protección del consumidor en todos los eslabones de la cadena alimentaria, mediante el compromiso de toda la organización de cumplir con los requisitos propios que **Conservas Cachopo, S.L.** impone a sus procesos y productos, así como con los requisitos legales y reglamentarios aplicables.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como su mejora son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa comenzando desde la Dirección General.
- La Inocuidad Alimentaria requiere la existencia de un Responsable de Inocuidad Alimentaria o APPCC que vele por el correcto desarrollo de los procesos que puedan afectar a la seguridad de nuestros productos.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria se obtiene planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión, teniendo presente en todo momento el contexto –tanto interno como externo- de la organización, y especialmente a sus partes interesadas.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria se apoyan en la Mejora Continua tanto de los procesos productivos y de prestación del servicio, como de la eficacia del Sistema de Gestión en el que prevenir los errores y riesgos sea un aspecto fundamental.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere tanto del apoyo del equipo directivo como de la plantilla, por lo que su participación y colaboración es absolutamente necesaria. Por eso esta Política es difundida a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión.

Para respaldar el seguimiento y cumplimiento de los valores de Calidad e Inocuidad Alimentaria, **Conservas Cachopo, S.L.** se impone anualmente una serie de objetivos medibles y que serán revisados periódicamente por la Dirección de la organización.

La Dirección

CONSERVAS CACHOPO
C.I.F. 630521668
Calle Proza del Moral, N.º 13
Teléfono 94 694 32 32
28380 COLMENAR DE OREJA