



POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALMACENES MARÍTIMOS DEL SUR DE CÁDIZ es una empresa dedicada al almacenamiento y logística de mercancías a granel y envasadas. Su gestión global está marcada por su continuo control en los procesos y respaldada en la superación diaria para la mejora de su sistema productivo y el cumplimiento de los compromisos establecidos con los clientes.

La calidad, la seguridad alimentaria, la mejora continua y la satisfacción del cliente son temas cuya importancia han sido objeto de una atención creciente en nuestra empresa, es por ello que tenemos implantado un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria en conformidad con los requisitos de la Norma Internacional IFS.

La Dirección, principal conocedora de los posibles riesgos de salud alimentaria que se pueden generar en sus procesos, desde la recepción de la mercancía hasta la entrega al cliente final, manifiesta expresamente su compromiso en el desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de ALMACENES MARÍTIMOS DEL SUR CÁDIZ, S.L. con el fin de lograr el cumplimiento total de los requisitos y entre otros, los objetivos siguientes:

- Lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes;
- Dotar a la organización de los recursos y medios necesarios para satisfacer y dar cumplimiento a los requisitos de inocuidad de nuestros procesos, de la legislación sanitaria aplicable al sector, especificaciones del cliente y la prevención de los peligros de inocuidad de los alimentos identificados en sus procesos;
- La Seguridad Alimentaria como una responsabilidad que es asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa;
- Estableceremos los instrumentos necesarios para mejorar continuamente tanto el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los alimentos, así como para poder prevenir las no conformidades y los peligros de higiene alimentaria asociados a nuestra actividad, así que abogamos por el establecimiento de los objetivos de inocuidad que nos proporcionen por tanto una mejora continua;
- El sistema de seguridad alimentaria es susceptible de una mejora continua. Los fallos deben utilizarse para aprender y eliminar las fuentes o causas que los han generado;
- La calidad y el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria no son consecuencia solo de los controles, sino de una correcta y exhaustiva planificación y ejecución.

Del mismo modo, la Dirección proporciona los recursos necesarios para prevenir la contaminación que se deriva de su actividad, al tiempo que centra sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos, garantizar la sostenibilidad con la finalidad de disminuir en lo posible el impacto ambiental.

La Dirección, como principal impulsor del Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos, aprovecha la distribución de esta política a todos los niveles de la organización y a las partes interesadas externas, para remarcar que todas las personas de la organización dentro de su puesto de trabajo, son importantes para el correcto funcionamiento de ALMACENES MARÍTIMOS DEL SUR CÁDIZ y, así conseguir satisfacer los requisitos del producto alcanzando el nivel de seguridad requerido. Los objetivos de inocuidad establecidos solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todos.

En Puerto Real, 21 de abril de 2015

D. José Antonio Portillo Serrano