



Política de OLIVARERA SAN JOSE LORA DE ESTEPA SCA

Rev2

Misión ¿Qué Hacemos?

En Olivarera San José de Lora de Estepa, S. Coop. And., consideramos la Calidad e Inocuidad Alimentaria como el pilar sobre el que se asientan la totalidad de las actividades de esta empresa.

Estas actividades están centradas en la aceituna, producto del olivo, aportada por nuestros socios olivareros, la cual transformamos como producto final en aceite de oliva virgen y aceituna de mesa en sus diferentes preparaciones.

Visión ¿Qué queremos ser?

Olivarera San José de Lora de Estepa, S. Coop. And., entiende que las actividades que desarrolla generan una serie de afecciones en el entorno y una serie de riesgos en el centro que es necesario conocer, controlar y eliminar o reducir.

Nuestra empresa está comprometida con la inocuidad de los productos que ofrece, controlamos las etapas de nuestro proceso productivo basándonos en los principios del Codex Alimentario.

Valores de OLIVARERA SAN JOSE LORA DE ESTEPA SCA ¿De qué manera?

Como parte integrante de su Política Empresarial, Olivarera San José de Lora de Estepa, S. Coop. And. establece la siguiente Política de Inocuidad de los Alimentos, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales en la que se define los siguientes principios de actuación:

Garantizar la inocuidad del fruto aportado por nuestros socios utilizando para ello los recursos necesarios y ofreciendo a nuestros socios servicios de asesoramiento con el objetivo de controlar el producto desde el origen.

Adaptación a las expectativas y necesidades de nuestras partes interesadas.

Compromiso con la mejora continua en todos los procesos de la empresa.

Transparencia y colaboración con subcontratistas, proveedores, clientes y entorno social.

Análisis y gestión de la formación, motivación y preparación requerida por nuestro personal para garantizar las competencias necesarias de cada puesto, en el tiempo y forma adecuados.

Respeto al medio ambiente y prevención de la contaminación, de los daños personales y del deterioro de la salud de todas las partes interesadas.

Cumplimiento de los requisitos legales, ambientales y de Inocuidad Alimentaria, establecidos por nuestros clientes y los que la propia organización suscriba.

Crear una cultura de gestión integral fundamentada en la inocuidad del producto, la protección ambiental y la seguridad y salud de nuestros trabajadores, formando y motivando al personal en:

- inocuidad alimentaria
- optimización y gestión de nuestros aspectos ambientales
- protección en seguridad y salud de nuestros trabajadores

Implantación del marco de referencia adecuado para establecer y revisar los objetivos de la empresa, asegurando que la política se documenta, implementa, mantiene y se comunica a todas las partes interesadas.

Eficacia en la gestión por procesos y mejora continua del sistema de gestión.

Tanto la Dirección como todos los empleados de la empresa son responsables del correcto y eficaz desarrollo de las directrices y metas dentro del Sistema de Gestión Integrado. El Responsable de Sistema será el encargado de la efectiva implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión Integrado.


Santiago Fernández López



Fecha Política: 14/09/2017