

La dirección de Bodegas José Luis Ferrer establece, implementa y mantiene la siguiente Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos conforme a la ISO 22000:2018.

Esta política se orienta a satisfacer las necesidades de todas las partes interesadas, en virtud de lo cual, Bodegas José Luis Ferrer elaborará productos con la máxima calidad y siempre vigilando el cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad de los alimentos, asumiendo una filosofía de aseguramiento de la calidad, administrando los riesgos y mejorando continuamente los procesos y las instalaciones.

Bodegas José Luis Ferrer adoptará y adaptará la forma cotidiana del trabajo (sistemas, equipos y grupo humano) a los requerimientos de los clientes, con el compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos en los requisitos legales y reglamentarios y así como los acordados con los clientes en relación con la inocuidad de los alimentos.

Todos los procesos estarán controlados bajo el Sistema de Gestión implantado, empleándose para ello cuantas herramientas requiera. Para el proceso de elaboración y crianza de vinos, Bodegas José Luis Ferrer ha implementado un estudio basado en los principios del APPCC recogidos en el Codex, mediante el cual se puedan controlar los riesgos inherentes al proceso, así como prevenir riesgos nuevos o externos.

Para llevar a cabo esta política, en Bodega José Luis Ferrer se pondrán los recursos necesarios, tanto humanos como económicos y estará presente en el día a día, así como en los proyectos futuros sirviendo de guía para fijar objetivos.

Bodegas José Luis Ferrer mantiene el compromiso de una mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria y la implantación de una Cultura de la Inocuidad Alimentaria.

  
Firmado por la dirección