

La dirección de Bodegas José Luis Ferrer establece, implementa y mantiene la siguiente Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos conforme a la norma ISO 22000:2018. Nuestro principal enfoque es satisfacer las necesidades de todas las partes interesadas, asegurando la elaboración de productos con la máxima calidad y cumpliendo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

Nuestra filosofía se basa en el aseguramiento de la calidad, administración de riesgos y mejora continua de procesos e instalaciones. Nos comprometemos a adoptar y adaptar nuestra forma de trabajo diario, incluyendo sistemas, equipos tanto técnicos como humanos, a los requerimientos de nuestros clientes.

Todos los procesos son controlados bajo el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria implantado, empleando las herramientas necesarias para garantizar su eficacia, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Esto nos permite controlar los riesgos inherentes al proceso y prevenir nuevos riesgos o externos.

En Bodega José Luis Ferrer, asignaremos los recursos humanos y económicos necesarios para llevar a cabo esta política de manera efectiva. Nos comprometemos a que esta política esté presente en nuestro día a día y en nuestros proyectos futuros, sirviendo como guía para establecer nuestros objetivos.

La mejora continua del SGIA será la guía sobre la que se establecerá la cultura de la inocuidad alimentaria dentro de la organización para superar las expectativas de calidad y seguridad de nuestros productos en todo momento.

- Reconociendo la importancia de una comunicación interna y externa efectiva.
- Fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y transparente, donde todos los empleados puedan participar activamente en la mejora continua de nuestro SGIA.
- Manteniendo una comunicación abierta y clara con nuestros clientes, proveedores y otras partes interesadas, para garantizar la satisfacción de sus necesidades y expectativas.
- Asegurando las competencias, el conocimiento y las habilidades para garantizar la seguridad de nuestros productos alimentarios. Para ello, implementaremos programas de formación y capacitación a nuestro equipo humano.

Estaremos al tanto de cuantos avances tecnológicos y científicos sean de interés para el buen funcionamiento del SGIA y los productos a él acogidos.

Binissalem, a 07 de marzo de 2023