

	Política de Qualitat i Seguretat Alimentària	MSGIA.A1 28/10/2024
	Rev. 02	

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE CELLER MASROIG

El Celler Masroig tiene como objetivo prioritario, dentro de su modelo de negocio, alcanzar el nivel más alto en la elaboración del vino. Este se fundamenta principalmente sobre tres ejes: **los socios** como vínculo de la tierra y de la cultura del vino, **el personal** como transmisores de la presente política de inocuidad y finalmente sobre **las instalaciones** como elemento fundamental para la elaboración de mistelas, vermouths, vinos rancios y vinos blancos, rosados y tintos en los volúmenes, calidades y preservación de riesgos. Consecuentemente, la bodega desea obtener la satisfacción y confianza de los clientes, garantizando siempre la Calidad e inocuidad de sus productos, de una manera apropiada al propósito y el contexto de la organización.

Por ello, se ha decidido implantar un Sistema de Gestión basado en la Norma UNE-EN ISO 22000:2018.

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, se concreta en los siguientes puntos:

- Responsabilidad de velar por la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores y de disponer de los medios de comunicación adecuados para asegurar el intercambio de información con todos los grupos de interés integrados en la cadena alimentaria.
- Revisar y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con la finalidad de aunar la Calidad, la producción y distribución de alimentos seguros, proporcionando un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria de forma adecuada.
- Compromiso de hacer llegar nuestra Política a los consumidores de nuestros productos, al personal de la empresa y, en general, a todas las partes interesadas.
- Establecer y dinamizar una renovada filosofía de empresa participativa y de trabajo en equipo que integre y comprometa a todos en la gestión de Calidad y de Seguridad alimentaria y la mejora continua.
- Asegurar que nuestros productos satisfacen a nuestros clientes, cumpliendo con todos los requisitos de inocuidad aplicables, incluidos los requisitos legales, reglamentarios y los propios requisitos exigidos por el cliente.
- Disponer de los recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica del vino.
- Fomentar la cultura de la Seguridad alimentaria mediante el aumento de la sensibilización y la mejora del comportamiento de los trabajadores.

El Celler Masroig, se compromete a mantener un sistema de gestión de calidad acorde con esta política y velará por su cumplimiento.

Gerencia:

El Masroig, 28 de octubre de 2024

