

POLÍTICA POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Sociedad IVS Ibérica, operante en el sector del comercio a treves máquinas automáticas de alimentación y bebidas, en el desarrollo de sus actividades, considera la Seguridad Alimentaria y la protección de la salud humana un deber imprescindible, un compromiso continuo y un componente constante de su misión.

La dirección de IVS Ibérica, con este documento, quiere definir y comunicar a todo el personal de todas las delegaciones, los objetivos que entiende perseguir en el campo de la Seguridad Alimentaria a protección de la salud, asegurando el control de los peligros de los alimentos en la fase del consumo por parte del hombre.

La Dirección de IVS Ibérica considera la correcta gestión de las problemáticas relativas a la Seguridad Alimentaria un objetivo primario y ha elaborado un protocolo interno para la determinación de los procedimientos para alcanzar los objetivos mínimos e imprescindible en materia de Seguridad Alimentaria y reitera en este documento el compromiso propio y de toda la organización a:

1. Desarrollar el modelo de organización en conformidad con los requisitos normativos según las normas internacionales UNE EN ISO 22000:2005 mediante la certificación por parte de Ente tercero acreditado ACCREDIA;
2. Introducir y mantener todas las intervenciones necesarias para asegurar que las actividades desarrolladas en las filiales de la Organización (sedes y depósitos) satisfagan los requisitos de ley en ámbito de Seguridad Alimentaria;
3. Establecer objetivos medibles y monitorizar las propias actividades en el ámbito de controles de los peligros Alimentarios, de modo que los productos no dañan de forma directa o indirecta los consumidores;
4. Evaluar periódicamente y mantener actualizado el sistema para la Seguridad Alimentaria con el fin de garantizar que el sistema mismo incorpore las mas recientes informaciones sobre los peligros de Seguridad Alimentaria que se esta controlando;
5. Comunicar a toda la organización, las informaciones sobre el desarrollo, implementación y actualización del sistema por la Seguridad Alimentaria inherentes a los aspectos de seguridad relativos a los productos utilizados;
6. Establecer, implementar y mantener procedimientos para gestionar situaciones potenciales de emergencia y accidentes que pueden tener un impacto en la seguridad alimentaria pertinentes con el papel que juega la organización en la cadena alimentaria.

El logro de los objetivos mencionados anteriormente se garantiza mediante el uso de las siguientes herramientas:

- a) La identificación de un Grupo de Seguridad Alimentaria, coordinado por un Responsable designado por la dirección, debidamente formado y entrenado, relativamente a los argumentos relacionados con el sistema de Seguridad Alimentaria;
- b) La creación de procedimientos que ofrecen las reglas para la conducción y el control de los procesos relativos a la Seguridad Alimentaria;
- c) La identificación y la evaluación de los aspectos de la Seguridad Alimentaria y de los riesgos debidos a accidentes, hechos accidentales potenciales, situaciones de emergencia;
- d) La implantación y el mantenimiento de planes eficaces de comunicación hacia y desde el Grupo de Seguridad Alimentaria con el fin de mantenerlo informado acerca de argumentos tales como nuevos productos, equipos/herramientas, programas de limpieza/desinfección, los requisitos legislativos, quejas que indican peligros y otras condiciones relativas a la Seguridad Alimentaria;
- e) Evaluación, en fase de revisión de la dirección, de las oportunidades de mejora y la necesidad de cambios en el sistema de gestión por la Seguridad Alimentaria;
- f) Poniendo a disposición, por parte de la Dirección, de recursos necesarios para establecer, implementar y mantener actualizado el sistema de gestión por la Seguridad Alimentaria y la creación, gestión y mantenimiento de un ambiente de trabajo necesario para implementar los requisitos de la norma UNI EN ISO 22000:2005;
- g) Velar que el Grupo de Seguridad Alimentaria y demás personal que realizan actividades que influyen en la Seguridad Alimentaria, tengan las habilidades necesarias y la educación adecuada, formación, habilidades y experiencia;
- h) Planificar y desarrollar los procesos necesarios para la realización de productos seguros; implementar, operar y garantizar la eficacia de las actividades planificadas y cualquier cambio en la misma a través PRP (Programas de Requisitos Previos), PRP operativos y plan APPCC;
- i) La realización de periódicas revisiones y actualizaciones de los objetivos y de los procedimientos a través de los sistemas de control (Audit e informe) que permitan valorar las prestaciones, reexaminar y adecuar la política y relativos objetivos y programas.

La presente Política de Seguridad Alimentaria se dará a conocer a todos los empleados de la empresa y colaboradores internos y externos al Grupo a través de las habituales formas de comunicación.

Barcelona, 08 julio 2013

La Dirección

ivsiberica.com
LEADER DE LA EFECTIVIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

