



MANUAL DE GESTION
**POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

Página 1 de 1
Rev. 2

La Dirección de BOGARVE 1915, S.L. , dedicada a la " *Coupage, envejecimiento, filtración y embotellado de vino, vinos de licor y vinos aromatizados en botella de vidrio y bag in box, y expedición de vino a granel*", trabaja al nivel que marca el protocolo IFS, siendo adecuada a la función que cumple nuestra organización dentro de la cadena alimentaria y asegurar que nuestros productos cumplen con los requisitos legales, reglamentarios y especificaciones de cliente que en cada caso les afecten sobre la inocuidad de los alimentos, informando a todo nuestro personal sobre la importancia de cumplir los requisitos legales, reglamentarios y del cliente.

BOGARVE 1915, S.L., se marca como uno de sus principios fundamentales, la producción de productos de una manera sostenible así como la protección del medio ambiente dentro de un marco de trabajo de sostenibilidad.

Dicho objetivo sólo es posible lograrlo si el desarrollo de todas sus actividades está íntimamente ligado a los pilares básicos de la sostenibilidad. BOGARVE 1915, S.L., define las siguientes acciones de sostenibilidad en su misión, visión y valores, que cubren y dirigen todas sus actuaciones

La cultura de seguridad alimentaria pasa a ser un principio básico de funcionamiento en nuestra organización, comprometiéndonos a la mejora de la misma, estableciendo medidas que aumenten la conciencia individual y creen cambios reales de comportamiento de cara a garantizar un alimento seguro.

La Dirección asume su responsabilidad frente a los clientes, de poner en el mercado únicamente productos que satisfagan al mismo, productos seguros y legales conforme a la calidad especificada, estableciendo procesos capaces y cumpliendo un programa de mejora continua de la eficacia del Sistema de Gestión y bajo un marco de responsabilidad medioambiental.

Consecuente con la decisión y voluntad expresada, la Dirección se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la consecución del mencionado objetivo, en el convencimiento de que el coste que ello implique no es otra cosa que una inversión rentable. La responsabilidad ética y personal de todos los integrantes de BOGARVE 1915, S.L., debe ser un pilar básico en nuestra organización.

La Gestión de la Calidad es un objetivo y una responsabilidad de todo el personal integrado en BOGARVE 1915, S.L., y abarca todas las actividades con él relacionadas. Convencidos que la Calidad y la seguridad alimentaria nos ayudará a alcanzar un sistema de mejora continua, anualmente se establecerán y se revisarán por la Dirección objetivos concretos y cuantificables, con responsables y plazos de ejecución definidos, que nos ayuden a medir y evaluar la mejora alcanzada.



GERENCIA

Fdo.: **Carmen García de la Cruz Vega**
30/05/23