

## **POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

La dirección de **BevZero Services** ha decidido comprometerse a realizar una “**Política de Calidad, Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria**” dirigida al desarrollo de la empresa, la protección del medio ambiente, la producción y la comercialización de productos legales, auténticos y higiénicamente seguros desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y medioambiental para el desalcoholizado total y/o parcial de todo tipo de vinos. La organización destina todos los esfuerzos necesarios en prevenir el fraude alimentario.

Dicha política proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos y los compromisos y declaraciones de intención que queremos conseguir tanto en calidad, seguridad alimentaria, así como medioambiente.

Es compromiso de la dirección aplicar en primera persona las reglas establecidas en el manual de la calidad y de medioambiente, en los procedimientos e instrucciones, además de verificar las aplicaciones por parte de todo el personal de la organización, controlando periódicamente que los requisitos definidos están sistemáticamente aplicados y mantenidos en el tiempo, mediante la revisión anual del sistema.

Para la consecución de estos fines la empresa se concentrará en los siguientes objetivos:

- Garantizar el respeto a la normativa legal vigente que afectan al medio ambiente y a la seguridad alimentaria de los productos obtenidos en la organización. Así como garantizar el cumplimiento de los requisitos sobre inocuidad de los alimentos pactados con los clientes y los medioambientales acordados con las partes interesadas, desde la responsabilidad ética y personal de los miembros de la organización y gerencia.
- Crear y defender constantemente una **cultura de seguridad alimentaria** dentro de la organización que permita anticiparse a las necesidades, asumiendo como objetivos principales la satisfacción y las expectativas de los clientes, así como la prevención de la contaminación del medio ambiente.
- Asegurar productos higiénicamente seguros.
- Involucrar a todo el personal en una mejora continua, en el ámbito del Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente e Inocuidad de los Alimentos.
- Minimizar en lo posible el impacto ambiental y residuos generados.
- Abogar por la reutilización y el reciclaje.

En Villatobas, 27 de ENERO de 2022.

La dirección.

