



A cause des caractéristiques particulières du secteur de l'huile, la qualité et la sécurité alimentaire sont prioritaires dans les activités de la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera Los Pedroches (OLIVARERA LOS PEDROCHES, S. COOP. AND). Ces activités commencent à partir d'un produit naturel, l'olive, de laquelle on obtient comme produit final l'huile d'olive, en apportant une valeur ajoutée tout au long des étapes du processus jusqu'à la livraison au client.

La politique de qualité et d'innocuité alimentaire de l'Olivarera Los Pedroches SCA, recherche comme objectifs stratégiques, l'augmentation continue de la compétitivité de l'organisation et la plus grande attention dans chacun des processus que nous effectuons ; dans chaque décision que nous adoptons ; dans chaque action que nous réalisons dans le souci de garantir l'innocuité et la satisfaction des besoins de nos clients sur un produit, l'huile d'olive, selon leurs attentes et les exigences du marché.

Les directrices et les objectifs générales de la Politique de qualité et d'innocuité alimentaire, établis par la Direction de l'Olivarera Los Pedroches SCA sont:

- Faire de la qualité et de l'innocuité alimentaire un élément basique dans la culture de l'entreprise, en impliquant tout le personnel de l'organisation.
- Exprimer l'engagement acquis avec la finalité de respecter la législation en vigueur, la réglementation et les conditions requises établies internement par l'organisation ou selon les accords volontaires avec nos clients, applicables aux activités, aux produits et aux services.
- Garantir et surveiller l'exécution des conditions d'hygiène et de santé dans le développement de nos processus.
- Collaborer avec des organismes publics et privés dans l'innovation et l'amélioration de la qualité aussi bien dans les produits, dans les processus et dans l'environnement que dans les possibles alertes sanitaires, en garantissant, dans ce dernier cas, la communication externe et interne de celles-ci.
- Disposer des ressources nécessaires pour l'exécution des Objectifs de la Qualité et l'Innocuité Alimentaire et permettre l'amélioration continue de l'efficacité du système de gestion de la Qualité et l'Innocuité alimentaire.
- Promouvoir et favoriser la formation, l'entraînement et la sensibilisation de tout le personnel de l'organisation sur les aspects liés avec le système de gestion de la Qualité et l'Innocuité Alimentaire.
- Soutenir et stimuler toutes les initiatives destinées à l'amélioration continue de la qualité et de l'innocuité alimentaire de notre produit et du service à notre clientèle, comme le système de gestion de la Qualité et l'Innocuité Alimentaire.

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique - Olivarera Los Pedroches - Nous ne produisons pas
que de l'Huile d'Olive Vierge Extra Biologique

Ctra. Circunvalación s/n - (14400) Pozoblanco - Córdoba - ESPAGNE - t.(+34) 957 770 529 -
f.(+34) 957 772 202

[Email](#) | [Conditions de vente](#) | [Mentions légales](#) | [Contact](#)

URL source: https://olipe.com/fr/Politique_de_qualite_et_de_securite_alimentaire