

Cervezas La Cibeles SL empresa dedicada a elaborar, envasar y comercializar cerveza artesanal para distintos canales, ha decidido llevar a cabo la implantación de un Sistema de Gestión de la inocuidad de los Alimentos basado en el esquema de certificación FSSC 22000 v5, con el fin de asegurar la seguridad alimentaria de sus cervezas y procesos, y proteger así a sus consumidores y clientes.

La Dirección de **Cervezas La Cibeles SL** enfoca el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria esquema FSSC 22000 como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la calidad y seguridad de sus cervezas y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Para ello, el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 se basa en:

- La Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como su mejora continua, son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa comenzando desde la Dirección General.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria se obtienen planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión, teniendo presente en todo momento el contexto –tanto interno como externo- de la organización, y especialmente a sus partes interesadas.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria nos dirige a mejorar la protección del consumidor en todos los eslabones de la cadena alimentaria, mediante el compromiso de toda la organización de cumplir con sus necesidades y requisitos, así como con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los propios que Cerveza La Cibeles impone a sus procesos y productos, con el fin de garantizar la producción de alimentos inocuos y de calidad.
- La Inocuidad Alimentaria requiere la existencia de un Responsable de Inocuidad Alimentaria o APPCC que vele por el correcto desarrollo de los procesos que puedan afectar a la inocuidad de nuestros productos.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria se apoyan en la Mejora Continua tanto de los procesos productivos y de prestación del servicio, como de la eficacia del Sistema de Gestión en el que prevenir los errores y riesgos sea un aspecto fundamental.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere de la participación y colaboración de todos, por lo que esta Política es difundida a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión.
- Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa aplicable.
- Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
- Promoviendo la comunicación interna y externa como eje rector de nuestro Sistema de Gestión

Para respaldar el seguimiento y cumplimiento de los valores de Calidad e Inocuidad Alimentaria, Cervezas La Cibeles se impone anualmente una serie de objetivos medibles, que serán revisados periódicamente por la Dirección de la organización.



POLÍTICA DE INOCUIDAD

El compromiso, la colaboración y la motivación de todo el personal que compone **Cervezas La Cibeles SL**, incluyendo el equipo directivo, es un requisito para cumplir con esta política y los principios que en ella se recogen.

La presente Política se revisará periódicamente con el objeto de desarrollar el concepto de mejora continua como elemento clave para conseguir la excelencia y mantener el liderazgo en el mercado.

David Castro Benito
Director General de **Cervezas La Cibeles SL**
Madrid, 21 de julio 2020