

ACOLSA es una empresa dedicada al refinado del aceite de orujo procedente de la oliva, para hacerlo apto para el consumo humano.

Con más de treinta años de actividad y gran experiencia en el sector, hemos ido evolucionando en la forma de desarrollar esta actividad a través de la incorporación continua de tecnologías y de la preparación de nuestro equipo humano, basando siempre dicha evolución, en el esfuerzo y en la buena comunicación y relación con el resto de empresas del sector.

Tenemos siempre presente que nuestro éxito reside en la satisfacción de nuestros clientes, a los que consideramos el motor y la razón de ser de nuestra empresa. Hacia este fin dirigimos nuestra **estrategia empresarial**, basada en una **política comercial** flexible con los requerimientos del cliente, pero rigurosa en el cumplimiento pleno de los compromisos adquiridos, en un **desarrollo de productos de alta calidad** y que cumplen ampliamente con las exigencias de la norma comunitaria, y en una **gestión integrada y eficiente de los recursos** que nos permitan anticiparnos a las necesidades de los clientes y a los cambios que se produzcan en nuestro entorno. Para llevar a cabo esta estrategia consideramos fundamental la implicación de las personas que componen la empresa, ofreciéndoles un entorno de trabajo seguro y motivador para su desarrollo profesional.

La presente Política establecida es apropiada al propósito y al contexto de la Organización y apoya su dirección estratégica.

Para asegurar que estos principios se cumplen, hemos implantado un Sistema de Gestión conforme a la normativa en materia de Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente, Seguridad y Salud Laboral, Protocolo IFS, Norma ISO 14001, compromiso Kosher y compromiso Halal siguiendo el pliego de condiciones de Industrias Agroalimentarias establecidos por el Instituto Halal. Así como en otras referencias legales que nos resultan de aplicación, a través de las cuales establecemos los siguientes compromisos:

- Identificación y cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios en materia ambiental, seguridad y salud de los trabajadores, así como todos aquellos que afecten a la elaboración y entrega de nuestros productos dentro de los plazos, calidades y especificaciones requeridas; garantizando una total inocuidad de nuestros productos (**satisfacción de los requisitos de las partes interesadas de nuestra Organización**).
- Elaboración de productos inocuos salvaguardando la seguridad alimentaria e implantación y seguimiento del plan de trazabilidad, y productos auténticos mediante la prevención del fraude alimentario.
- Velar para que el personal se sienta implicado en dichos compromisos, que formen parte de la implantación de la cultura de la seguridad alimentaria en la empresa, valorando la participación, la formación y satisfacción del trabajo bien hecho. Implicación mediante la detección, análisis y rectificación de prácticas incorrectas que puedan afectar al buen desarrollo de la Calidad y la Seguridad Alimentaria siendo una responsabilidad asumida y compartida por todas las personas que componen la empresa; la interacción con el Medio Ambiente y/o de Seguridad y Salud Laboral, así como la eliminación y prevención de sus causas.
- Mejorar la fidelización de nuestros clientes, y apertura de nuevos mercados, poniendo todos los medios y llevando a cabo la mejora continua de nuestros procesos y procedimiento indicados en el Sistema Integrado de Gestión y Seguridad Alimentaria.
- Protegiendo el medio ambiente y previniendo la contaminación del medio a través de la minimización de emisiones y **vertidos** contaminantes, así como la producción de residuos priorizando el principio de reciclar y reutilizar como parte del compromiso con la Sostenibilidad.
- La integridad de nuestros trabajadores y trabajadoras es prioridad para la organización, por lo que eliminaremos y/o disminuiremos al máximo los riesgos para la salud de los mismos.
- ACOLSA quiere de sus proveedores y subcontratistas, que los trabajos y servicios se realicen bajo su misma perspectiva y grado de cumplimiento.

La Dirección se encarga de que esta política integrada esté disponible de forma permanente para el público que la solicite, que sea entendida por el personal de la empresa, que sea revisada anualmente para su actualización y que constituya el punto de partida para la consecución de una mejora continua de la gestión de la empresa. Además, será la referencia para establecer y revisar los objetivos de calidad, seguridad alimentaria, medioambiente y seguridad y salud en el trabajo.

Fecha: 27 de junio de 2023

Antonio Gallego Romero

Gerente 