

En ACENORCA consideramos la Gestión de la Calidad el Medio ambiente y la Inocuidad de los alimentos, un elemento fundamental de la Gestión empresarial, en un entorno cada vez más globalizado y competitivo, los Clientes elevan continuamente sus exigencias para los productos que requieren pero en un marco de un desarrollo sostenible.

Dentro de este entorno, ACENORCA pretende llegar a ser una Empresa identificada con el término CALIDAD, INOCUIDAD y comprometida con el MEDIO AMBIENTE, para lo que tenemos como premisa fundamental:

“Orientar nuestros procesos a responder a las expectativas y necesidades de nuestros Clientes, para conseguir, mantener y mejorar el grado de satisfacción de los mismos al menor coste medioambiental posible”.

En concreto, en ACENORCA definimos nuestra POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE e INOCUIDAD, como el cumplimiento de las siguientes premisas:

- Compromiso en el cumplimiento con la legislación, reglamentación y otros requisitos que son de aplicación a las actividades de la empresa y las normativas que ACENORCA suscriba, manteniendo actualizados dichos requisitos.
- Mantener siempre informado al personal de sus responsabilidades y derechos.
- Compromiso de prevención de la contaminación mediante el control efectivo de las actividades que generan impactos ambientales y la acción práctica ante posibles emergencias ambientales.
- Compromiso de toma de conciencia en la responsabilidad y sostenibilidad medioambiental.
- Mantener la mejor Ética Profesional a la hora de desarrollar nuestros productos.
- Estudio y adecuación a los cambios de mercado en cuanto a nuevos y mejores productos.
- Mejora constante de nuestros sistemas productivos con las inversiones y modernizaciones de equipos e instalaciones necesarias, así como la minimización continua de nuestros aspectos medioambientales.
- Adecuar nuestro sistema de gestión y atención a nuestros Clientes, previniendo la aparición de defectos y haciendo énfasis en la prevención de la contaminación.
- Establecer el principio de mejora continua del sistema de gestión de ACENORCA, informando de forma periódica sobre los progresos al público en general.
- Maximizar la Calidad de nuestros producto mediante:
 1. La obtención de la mejor materia prima disponible de la región en cuanto a la calidad organoléptica como higiénica-sanitaria.
 2. La aplicación de unas buenas prácticas de fabricación mediante la permanente formación de nuestros empleados en esta práctica.
 3. El envasado y etiquetado excepcional del producto terminado.
 4. La vigilancia constante de todas las etapas de nuestros proceso, para poder actuar de inmediato en caso de detectarse alguna anomalía.

Como primer paso para garantizar este funcionamiento, ACENORCA se compromete con la Mejora Continua, mediante el diseño e implantación de un Sistema Integrado acorde con las Norma Internacionales UNE-EN-ISO 9001:2008 , ISO 14001:2004 , ISO 22000:2005* y con los Protocolo IFS y BRC.*

Por otra parte, el aseguramiento de que todas las personas que influyen en la Calidad y Medio ambiente e inocuidad conocen la política y los objetivos planteados se consigue gracias a la difusión, y a la comunicación por parte del Director de Calidad a los diferentes niveles de la organización, así como a la distribución de los documentos que aplican a cada nivel en los distintos puestos de trabajo.

Esta Política de Calidad, Medio ambiente e Inocuidad de los Alimentos, es propia para todas las actividades o procesos que realiza ACENORCA en sus instalaciones, para poder conseguir así una mejora en el proceso de elaboración, comercialización y elaboración de sus aceites y aceitunas de mesa.

Estas premisas definen la forma de entender la Calidad, el respeto al Medio ambiente y la Inocuidad en ACENORCA

Protocolo IFS y BRC.*: Aplicación solo para la Fábrica de Aderezo.

ISO 22000:2005.*: Aplicación solo para la Almazara

En Montehermoso, a 20 de Diciembre de 2012



Fdo: Bienvenido Iglesias Iglesias
PRESIDENTE DE ACENORCA