POL_INOC_ALIM: POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

DESTILERÍAS MUÑOZ GÁLVEZ, S.A. es una organización compuesta por una **Sede Central,** un **Centro de I+D en Alcantarilla** y un **Centro en Librilla**, cuyos alcances son los siguientes:

- **Alcance: Sede Central (Av. Ciudad de Almería, 162 – Murcia)** y **Centro de I+D (C/ Ecuador, 98 – Alcantarilla, Murcia):** *"Fabricación por reacción, rectificación y/o extracción de sustancias aromatizantes para uso en la industria alimentaria humana y animal. Mezclado, homogeneizado y envasado de productos químicos-aromáticos de síntesis, aceites esenciales y productos naturales para uso en la industria alimentaria humana y animal" (productos legales e higiénicamente seguros).*
- **Centro de Librilla (Paraje Cañada Honda, Polígono 3 – Librilla):** *Almacenamiento y Manipulación de aromas, aceites esenciales y productos naturales para uso en la industria alimentaria humana y animal". (productos legales e higiénicamente seguros).*

La Dirección de **DESTILERÍAS MUÑOZ GÁLVEZ, S.A.,** tanto en su Sede Central, como en el Centro de I+D de Alcantarilla y el Centro de Librilla, se compromete a asegurar el cumplimiento de los requisitos del **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria** según la Norma: **UNE EN ISO: 22000.**

Esta Política es necesaria para llevar a cabo los siguientes **objetivos:**

- **Aumentar la buena reputación en cuanto a Inocuidad Alimentaria.**
- **Garantizar el respeto a la normativa legal vigente que afectan a la Inocuidad Alimentaria de los productos** diseñados, fabricados, manipulados y comercializados. Así como garantizar el **cumplimiento de los requisitos sobre Inocuidad de los alimentos** aplicables, **incluidos los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes** relacionados con la Inocuidad de los Alimentos.
- **Garantizar la protección ambiental** respetando el entorno natural donde se desarrolla la actividad, así como la **prevención de la contaminación** y **la sostenibilidad de los recursos existentes.**
- **Facilitar los recursos necesarios** para alcanzar una eficaz implantación en la seguridad y salud de los trabajadores, tanto desde el punto de vista ético como laboral.
- Lograr el **compromiso e implicación de todos los trabajadores** para elevar el nivel de eficacia productiva para conseguir el alcance de objetivos mediante la asignación de funciones y responsabilidades, formación a todos los niveles, fomento del trabajo en equipo y generación de un buen ambiente de trabajo.
- **Fomentar la comunicación** entre los trabajadores y partes interesadas.
- **Prevención de las desviaciones de los requisitos establecidos** mediante el control de todos los procesos a través de procedimientos e instrucciones y registro de las actividades, planificación de los trabajos realizados y análisis de los resultados obtenidos, para **asegurar que los procesos productivos son higiénicamente seguros.**
- **Evaluación de la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria** de forma periódica, mediante la ejecución de auditorías internas, revisión del sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria y seguimiento de objetivos.
- Cabe destacar que la Dirección se compromete a realizar un **Análisis Anual de su Contexto y partes interesadas**, identificando todos aquellos riesgos y oportunidades que le afecten, para así determinar cuál es su situación actual y detectar posibles mejoras.
- **Defender** constantemente **la cultura de Inocuidad Alimentaria.**

Esta Política de Inocuidad Alimentaria es revisada anualmente para su continua adecuación y, junto con el Manual de Gestión, Procedimientos e Instrucciones, son los pilares en los que se sustenta todo el Sistema de Inocuidad Alimentaria. Por este motivo, es de vital importancia que esta política sea comunicada y entendida por todos los trabajadores de **DESTILERÍAS MUÑOZ GÁLVEZ, S.A.** (en sus 3 centros de trabajo), y que esté disponible para las partes interesadas pertinentes según corresponda.

22 de mayo de 2026
Edición 8

DIRECCIÓN DE DESTILERÍAS MUÑOZ GÁLVEZ, S.A.