



Política de Seguridad Alimentaria – Derivados Esenciales de Limón S.A.

DELSA – Derivados Esenciales de Limón S.A es una empresa alimentaria dedicada a la elaboración y/o transformación y/o fabricación de aromas alimenticios comprometidos con la seguridad, calidad, innovación y el bienestar y la salud.

La Política de Calidad de DELSA se manifiesta mediante el fuerte compromiso que tiene la Organización en el logro de las necesidades y expectativas de las partes interesadas o grupos de interés.

Esta Política de Seguridad Alimentaria sirve a DELSA como marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SSA, y será actualizada según los requerimientos de sus clientes, empleados y servicios, para lo cual la Dirección se compromete a revisarla anualmente para su continua adecuación y mejora.

Asimismo, desde DELSA se manifiesta el firme compromiso de cumplir con los requisitos de 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 que se apliquen a su actividad, así como los requisitos internos que la organización suscriba.

Para cumplir con estos objetivos, se establece un Sistema de Seguridad Alimentaria documentado en un Manual y en los procedimientos correspondientes, en conformidad con los requisitos de la norma Seguridad Alimentaria FSSC 22000. El sistema de Seguridad Alimentaria de DELSA tiene en cuenta la integración de la Cultura de Seguridad Alimentaria en el día a día, organizando para ello actividades para concienciar al personal. También se persigue en todo momento la inocuidad de los alimentos y se hace especial hincapié en evitar el fraude alimentario, buscando la autenticidad en nuestros productos.

Estos procedimientos serán evaluados y asociados a métodos de seguimiento y establecimiento de objetivos de calidad como fuente de realimentación para identificar e implementar oportunidades de mejora continua en el Sistema de Seguridad Alimentaria establecido, encaminadas a la consecución de la satisfacción del cliente y su seguridad.

La comunicación tanto interna como externa es primordial para conseguir cumplir con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria, por ello se establecen los circuitos necesarios para su consecución y en relación con la inocuidad alimentaria.

Maite Alcaraz Sánchez

Fdo. Dirección

P.A.



En Sevilla, a 11 de junio de 2021