

Bodegas Romale S.L. es una empresa dedicada a la elaboración de vinos y cavas, cuyo objetivo principal y estrategia empresarial se basan en ofrecer productos de calidad que aseguren la higiene e inocuidad de los vinos y cavas que producen.

Consciente de la importancia de ofrecer productos de calidad y seguros para sus clientes, Bodegas Romale S.L. implanta y certifica un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos según el esquema FSSC 22000 (versión 6.0) y Norma UNE-EN ISO 22000:2018.

Este sistema de gestión tiene su base en el compromiso de cumplir con los requisitos Inocuidad de los Alimentos que se desarrolla en las siguientes premisas:

- Bodegas Romale S.L. es responsable de velar por la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores, así mismo, contará con los medios necesarios para mantener la comunicación con todos los grupos de interés que integran la cadena alimentaria, permitiendo el flujo de información.
- Bodegas Romale S.L. asume el cumplimiento de los requisitos legales aplicables a su actividad, así como los requisitos y necesidades que acuerde con sus clientes.
- La dirección de Bodegas Romale S.L. y su responsable de seguridad alimentaria se asegurarán de que todos sus trabajadores y grupos de interés conocen esta Política y comparten su contenido, cumpliendo con los requisitos del sistema.
- Bodegas Romale S.L. dispondrá de los medios necesarios para facilitar tanto la comunicación interna como externa, que permita dar respuesta a las demandas de información relativa al Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Bodegas Romale S.L. se asegurará de que todo el personal conoce sus responsabilidades para asegurar la inocuidad de los productos que elabora a través de la formación continua del personal.
- Bodegas Romale S.L. fundamenta su compromiso con la seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos a través de esta Política, la cual está respaldada por los objetivos medibles planteados anualmente por Bodegas Romale S.L.

Esta Política de la Inocuidad de los Alimentos está en constante evolución, adecuándose a la realidad de la empresa y favoreciendo la mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos según el esquema FSSC 22000 y UNE-EN ISO 22000:2018 implantados y certificado por Bodegas Romale S.L., para ello, se revisará de manera continuada en las Revisiones por la Dirección y de manera simultánea a los objetivos de inocuidad de los alimentos establecidos.

A través de esta Política, Bodegas Romale S.L. muestra a sus clientes y grupos de interés, su compromiso con la calidad y la inocuidad de los productos que elabora.

Almendralejo, 17 de octubre de 2024



Diego Nieto García
Gerente