

POLÍTICA DE INOCUIDAD

Amerex es una empresa dedicada a la fabricación de conservantes para uso en la industria alimentaria. Todos los productos distribuidos por Amerex se guían por unos estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria y toda la organización está fuertemente comprometida con la calidad, la seguridad y la mejora, por lo que, para dotar de más valor a la empresa y mejorar el servicio que presta a sus clientes, ha decidido llevar a cabo la implantación de un Sistema de Gestión de la inocuidad de los Alimentos basado en el esquema de certificación FSSC 22000.

La Dirección de Amerex enfoca el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria esquema FSSC 22000 como una manera de organizar el funcionamiento de la empresa partiendo de unos pilares básicos como son la calidad y seguridad de sus productos y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Para ello, el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 se basa en:

- La Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como su mejora continua, son responsabilidad de todos los integrantes de la empresa comenzando desde la Dirección General.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria se obtienen planificando, ejecutando, revisando y mejorando el Sistema de Gestión, teniendo presente en todo momento el contexto –tanto interno como externo- de la organización, y especialmente a sus partes interesadas.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria nos dirige a mejorar la protección del consumidor en todos los eslabones de la cadena alimentaria, mediante el compromiso de toda la organización de cumplir con sus necesidades y requisitos, así como con los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de sus clientes mediante una comunicación estrecha, bidireccional y los propios que Amerex impone a sus procesos y productos.
- La Inocuidad Alimentaria requiere la existencia de un equipo Responsable de Calidad que vele por el correcto desarrollo de los procesos que puedan afectar a la inocuidad de nuestros productos y que fortalezca la comunicación entre los miembros del equipo de Amerex. Además, se compromete en asegurar las competencias de su personal relacionadas con la inocuidad alimentaria, difundiendo la cultura en seguridad de sus productos que impera desde sus comienzos. Asimismo, el crecimiento orgánico de la empresa requiere que los procesos entre distintas instalaciones de la empresa estén lo más homogeneizados posibles.
- La Calidad y la Inocuidad Alimentaria se apoyan en la Mejora Continua tanto de los procesos productivos y de prestación del servicio, como de la eficacia del Sistema de Gestión en el que prevenir los errores y riesgos sea un aspecto fundamental.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria requiere de la participación y colaboración de todos por lo que esta Política es difundida a todo el personal de la empresa para su conocimiento y comprensión. Fomentar una cultura de inocuidad de los alimentos desde la alta dirección al resto de trabajadores.
- Compromiso con la disminución del desperdicio de producto propio y colaborar con nuestros clientes en la conservación de alimentos, lo que redundará en menor desperdicio de alimentos en el mercado en general.

Para respaldar el seguimiento y cumplimiento de los valores de Calidad e Inocuidad Alimentaria, Amerex se impone anualmente una serie de objetivos medibles y que serán revisados periódicamente por la Dirección de la organización.

Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de la plantilla.


LABORATORIOS AMEREX, S.A.
Pol. Ind. LA MINA, Nave 4
C/ Prado Bandenillas, 7
28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Luciano Vivas
Director General de Amerex. Colmenar Viejo, 9 de Febrero 2026