

# NUESTRO ALCANCE

*En Descafeinadores Mexicanos S.A. de C.V. ubicados en KM 341 Carretera Córdoba- Veracruz Zona industrial S/N C.P. 94690 Córdoba Veracruz nos dedicamos al procesamiento y venta de café en grano descafeinado orgánico y convencional mediante el proceso Mountain Water. El cual conlleva las etapas de recepción de materia prima, almacenamiento, tamizado, vaporizado e hinchado, extracción, secado, envasado, almacenamiento de producto terminado y embarques apoyado por procesos de mantenimiento, R.H., compras, ventas, calidad, logística, contabilidad, Seguridad e Higiene, control de plagas, transporte externo, análisis de laboratorio de materia prima, producto terminado y servicios que incluyen los aspectos internos y externos del contexto de la organización así como las partes interesadas pertinentes al SGIA.*

**¡ SI TIENES  
ALGUNA  
DUDA, ACUDE AL  
DEPARTAMENTO  
DE  
COORDINACION!**

Ayúdanos siguiendo estos lineamientos y juntos ayudemos a cuidar la inocuidad de nuestro producto

**SISTEMA DE  
GESTIÓN DE  
INOCUIDAD  
ALIMENTARIA**

**SGIA**



**DESCAMEX**  
"Enjoy coffee ...without limits"

# POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

*Descafeinadores Mexicanos S.A. de C.V. Dedicados al procesamiento y venta de café en grano descafeinado, la dirección general y todo su equipo de trabajo estamos comprometidos en el contexto de la organización en satisfacer las necesidades de nuestros clientes a través de productos seguros e inocuos trabajando con los mas estrictos estándares de calidad e inocuidad, dando cumplimiento a los requisitos legales y reglamentarios, buscando siempre la mejora continua, cumpliendo y revisando los objetivos del SGIA teniendo comunicación con las partes interesadas internas y externas pertinentes.*

# OBJETIVOS DE INOCUIDAD

*Obtener cero quejas por incumplimiento de inocuidad en un periodo de un año*

*Obtener cero devoluciones por incumplimientos de inocuidad en un periodo de un año.*

*Lograr un cumplimiento de programas pre-requisito en un 90% bimestral.*

*Lavarse las manos, como lo indican los señalamientos colocados en los sanitarios y por si no lo recuerdas se indica cada cuando lavarse las manos:*

- *Antes de ingresar al área de producción o manipular materias primas o materiales*
- *Inmediatamente después de ir al baño o sonarse la nariz*
- *Inmediatamente después de manipular cualquier material o superficie sucia*
- *Después de realizar cualquier otra actividad ajena a la manipulación de producto y antes de reincorporarte a la misma*

