



POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNE-EN ISO 22000:2018

UNE-EN ISO 9001:2015

ED-2

La Dirección de **Sala de despiece y fábrica de embutidos Castro, S.L.** como responsable final de la Política de calidad y seguridad alimentaria definida, manifiesta su firme propósito de implantar y mantener constantemente actualizado un Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria conforme a la ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018, que garantice la calidad de las actividades de Fabricación y distribución de elaborados cárnicos.

La elaboración de nuestros productos requiere unos controles exhaustivos que nos permiten garantizar la calidad y seguridad alimentaria óptima en todos ellos.

Antes, durante y después del proceso de elaboración, todos los lotes de ingredientes y productos se someten a un protocolo continuo de seguridad perfectamente integrado en el proceso de trabajo. Un protocolo que también abarca la seguridad del personal, y cuya eficacia requiere la última tecnología y las más modernas instalaciones.

Para garantizar su control hemos establecido las siguientes máximas a cumplir dentro de nuestra empresa:

- Satisfacer plenamente a nuestros clientes, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
- El compromiso del cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y otros requisitos aplicables que afecten a nuestra actividad.
- Promover la mejora continua de la eficiencia del sistema de gestión integrado de calidad y seguridad alimentaria y de los procesos, asegurando la permanente adecuación a la realidad operativa de la empresa y la garantía de productos inocuos.
- Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
- Actualizar periódicamente nuestra oferta de servicios para adaptarlos a los cambios producidos en el mundo empresarial y a las exigencias de nuestros clientes.
- Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
- Mantener una fluida comunicación, especialmente, los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
- Trabajar en la mejora continua de los procesos establecidos en la organización y de la operativa de trabajo definida.
- La Dirección de **Sala de despiece y fábrica de embutidos Castro, S.L.** se compromete de igual manera a que esta Política sirva de marco para el planteamiento de objetivos, sea difundida, implantada y mantenida al día

01-octubre-2024



POLITICA DE CALIDAD Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNE-EN ISO 22000:2018

UNE-EN ISO 9001:2015

ED-2

Fdo.: