

**POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD
ALIMENTARIA, GESTIÓN AMBIENTAL Y
GESTIÓN DE LA ENERGÍA
CARNES Y VEGETALES, S.L.**

MCSAGA AX1
Rev.2
04-11-24

CARNES Y VEGETALES es una empresa dedicada al Diseño y Producción de conservas cárnicas y patés en la planta de Mérida y al Diseño y elaboración de concentrado, triturado y salsas de tomate en la planta de Montijo.

La Dirección de CARNES y VEGETALES asume el objetivo de conseguir productos seguros, de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes y consumidores, al mismo tiempo que aseguren el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos y sean producidos de una manera rentable y adecuada al entorno social (medioambiental y sostenibilidad, y compromiso ético y laboral).

Es parte de esta política, el uso de ingredientes no procedentes de organismos modificados genéticamente (OGM) y restringir el uso de ingredientes alergénicos en la medida de lo posible.

Para lograr este objetivo y los objetivos ambientales y energéticos, CARNES y VEGETALES funcionará con un Sistema de Gestión de la Calidad, Ambiental y de Eficiencia Energética basado en principios de Gestión del Riesgo y en la cultura de seguridad alimentaria, que proporcionan una base estructural para actividades asociadas con la fabricación de productos seguros de alta Calidad, y cumple con los principios de la norma ISO – 9001, 14001, Codex Alimentarius (A.P.P.C.C.) y otras normas nacionales, europeas e internacionales como es IFS, dentro de la cual se desarrolla un plan de protección del producto (Food Defense), y la norma de Marca Garantía Halal.

La cultura de seguridad alimentaria actuará como uno de los pilares para la seguridad del producto, basándose en la instauración de valores, creencias y normas en el comportamiento de la organización relacionadas con la seguridad alimentaria.

Los controles se orientarán a la reducción continua de deficiencias y a la mejora continua de los productos y los procesos.

La Dirección de CARNES y VEGETALES proporcionará los recursos apropiados para asegurar el entendimiento y la implantación de la Política y los estándares de Calidad, Ambiental y Eficiencia Energética en los que se fundamenta, tal y como se especifica en el Manual de Gestión.

La Dirección de CARNES y VEGETALES se compromete a:

- *Revisar la continua adecuación del Sistema de Gestión, incluido el Sistema APPCC.
- *Respaldar las funciones del equipo APPCC.
- * Impulsar las mejoras necesarias para la obtención de los objetivos ambientales y de eficiencia energética y la protección del medio ambiente con el uso responsable de los recursos naturales, la disminución de la generación de los residuos, la mitigación y adaptación al cambio climático, etc., así como la prevención de daños ambientales.
- * Asegurar la disponibilidad de la información y de los recursos necesarios para lograr los objetivos y las metas energéticas.
- * Apoyar la adquisición de productos y servicios de eficiencia energética que impactan en el desempeño energético.
- * Apoyar las actividades de diseño que consideren la mejora del desempeño energético
- *Establecer y revisar los objetivos de calidad, gestión ambiental y gestión de la energía
- *Asegurar el total cumplimiento de los estándares de calidad y que en todas las Fábricas estén implantados los comportamientos adecuados, considerando a todos los empleados responsables de mantener y mejorar la seguridad, calidad, asegurar la autenticidad de nuestros productos y llevando a cabo una adecuada concienciación medioambiental y energética.

Nuestros pilares básicos:

TRABAJAR EN EQUIPO con respeto mutuo, favoreciendo y potenciando la comunicación.

LIDERAZGO conociendo cada empleado sus objetivos y responsabilidades y contando con los medios suficientes, el apoyo y la confianza para el éxito en su trabajo dentro de un ambiente de colaboración, comunicación y participación.

CALIDAD TOTAL que empieza en el trabajo que realiza cada uno y por el servicio y colaboración que presta a sus clientes internos o externos para lograr la mejora continua de la eficiencia de nuestros procesos de forma dinámica con el soporte de los Sistemas de Gestión Integrado.

PROFESIONALIDAD trabajando con disciplina usando lo mejor de nuestros conocimientos y experiencias, en cumplimiento de los objetivos consensuados, en un entorno dinámico, cambiante y competitivo.

NUESTROS VALORES, implicación, austeridad, transparencia, responsabilidad, esfuerzo, compromiso ambiental. Flexibilidad, trabajo en equipo y orientación a clientes y consumidores.