



# ***POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA***

La actividad y los productos que MARGARITA MARCH considera conforme a los requisitos exigidos según la Norma Internacional ISO 22000 es:

***Fabricación de productos cárnicos cocidos y/o ahumados (Jamones cocidos pasteurizados, jamones y paletas cocidas, codillo salado y barra de york) envasados en material plástico (bolsas de vacío, retráctil o bandejas).***

La declaración de Política de Calidad y Seguridad Alimentaria recoge como líneas maestras:

1. Satisfacer las exigencias, requisitos y expectativas de nuestros clientes, suministrando productos de calidad e inocuos y asistencias técnicas en los desarrollos eficientes.
2. A partir de líneas estratégicas definidas en el análisis de contexto realizado, se han definido los objetivos de la empresa.
3. Difundir en todos los niveles de nuestra estructura los objetivos, metas y programas y criterios de Calidad y Seguridad Alimentaria.
4. Implantar los indicadores de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como realizar un seguimiento del nivel de progreso de los mismos, de forma que nos permita conocer y asegurar el servicio y la garantía de calidad y seguridad alimentaria exigida por nuestros clientes y la legislación vigente.
5. Diseñar procesos que reduzcan los riesgos en cuanto a seguridad alimentaria en nuestros productos y evaluar anticipadamente, los riesgos alimentarios en todas las fases de nuestros procesos productivos.
6. Reducir al mínimo la contaminación y la producción de residuos y gestionarlos adecuadamente.
7. Desarrollar los programas de formación continuada tendentes a la mejor calificación de nuestros trabajadores en todos los aspectos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos, implicando así a todo el personal en la consecución de todos los objetivos establecidos en el presente documento.
8. Compromiso en mantener una comunicación externa e interna adecuada con las partes interesadas de la organización.
9. Consolidar el proceso de mejora continuada en el desempeño de todos los productos y las actividades realizadas en la empresa.
10. Fomentar y conseguir el ambiente estimulante y motivador de todos los miembros de la empresa.
11. Cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria, incluidos los legales, y satisfacer las exigencias, requisitos y expectativas explícitas e implícitas de nuestros clientes, realizando para ello la evaluación y aplicación de dichos requisitos.
12. La dirección se compromete a mantener y establecer una cultura de seguridad alimentaria adecuada.

La Dirección hace esta política accesible y la pone a disposición de todos sus empleados, clientes, proveedores, público en general y partes interesadas. Se mantiene al día mediante revisiones periódicas, coincidiendo con las revisiones del sistema de calidad e inocuidad de los alimentos por parte de la dirección, con el fin de que tenga en cuenta los cambios en las condiciones del entorno y la información recibida. En ese sentido proporciona y proporcionará todos los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzar los objetivos y metas que se establezcan programada y periódicamente.

15/10/2021



La Dirección,

Edición 4