

POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE NOVAFRIGSA, S.A.U.

NOVAFRIGSA, industria agroalimentaria dedicada al sacrificio, despiece y acondicionamiento de canales de vacuno, así como a la elaboración de productos cárnicos, tiene como objetivo principal la elaboración de productos que aseguren la calidad exigida por nuestros clientes, con un elevado nivel de seguridad alimentaria y con el máximo respeto al Medio Ambiente. Con este fin, se ha implantado un Sistema de Gestión basado en las siguientes directrices de actuación:

- Cumplimiento de la legislación vigente y requisitos aplicables tanto al producto/proceso como a la organización, al medioambiente o a la inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de cualquier otro requisito firmado por la organización con un tercero
- Protección del consumidor mediante el control de la seguridad alimentaria del producto, apoyando el desarrollo e implantación del Sistema APPCC para cumplir con la obligación de elaborar un producto seguro y que satisfaga las necesidades y expectativas de los clientes y partes interesadas
- Dotación de estructuras y medios necesarios para asegurar tanto la implantación como la mejora continua del Sistema de Gestión
- Difusión de una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la inocuidad de los alimentos de nuestros productos y servicios y de la misma manera, garantizar las competencias de nuestros empleados relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- Establecimiento de Objetivos enfocados a la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria de nuestros productos, así como del desempeño ambiental de la organización, basándolos en la dirección estratégica de la organización.
- Establecimiento de Programas de Formación adecuados con el fin de que el personal apoye esta política corporativa, y esté capacitado para asumir su responsabilidad en la consecución de la mejora continua del Sistema de Gestión.
- Selección, evaluación y colaboración con nuestros proveedores para asegurar que éstos nos garantizan la continuidad de nuestros requisitos de calidad, seguridad alimentaria y gestión ambiental.
- Cumplimiento de los requisitos de tiempo, eficacia, seguridad y calidad en la entrega de nuestros productos de cara a asegurar la satisfacción de nuestros clientes.
- Revisión y mejora continua de los procesos, productos y servicios prestados a nuestros clientes.
- Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de la raza, color o sexo.
- Actuar de forma responsable ante situaciones de incidencias o alertas alimentarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
- Protegiendo el medioambiente a través de políticas de sostenibilidad, la prevención de la contaminación y el control de los impactos de nuestras instalaciones, actividades, productos y servicios.

La calidad y la seguridad alimentaria afecta a todos los ámbitos de actuación del GRUPO DE EMPRESAS COREN, y nace de la actitud y del trabajo diario de todas y cada una de las personas que integran el Grupo

Fdo.: D. Secundino Grobas



Director