

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



COMPLIANCE PENAL DE SIERRA DE JABUGO, S.L.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETO	4
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
4. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES	5
5. COMPROMISOS	6
6. OBJETIVOS	8
7. COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN	9
8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN	10

1. INTRODUCCIÓN

SIERRA DE JABUGO S.L. es una empresa creada por la familia Bomba Gómez que desarrolla su actividad a través de la producción y comercialización de los productos derivados del cerdo ibérico, para ofrecer a sus clientes un producto excelente con la máxima seguridad alimentaria, respetando el medio ambiente, el bienestar animal y la sostenibilidad.

La satisfacción de nuestros clientes es nuestra máxima prioridad y sabemos que sólo a través de la calidad y la excelencia es posible. Mediante esta Política de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, **SIERRA DE JABUGO, S.L.** expresa su compromiso para contribuir a la mejora de la satisfacción de nuestros clientes, asegurando la calidad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria en nuestras actividades de fabricación, despiece, secadero, comercialización y venta de carne, jamones y embutidos ibéricos.

Con ello queremos destacar la importancia que tiene para nosotros, cumplir con todas las especificaciones y requisitos solicitados por nuestros clientes, además de tener permanentemente en cuenta los requisitos legales de higiene y seguridad alimentaria que afectan a nuestra actividad, a nuestro personal y a nuestras instalaciones.

Tenemos implantado un Sistema **de Autocontrol fundamentado en el Sistema** APPCC, programas de Análisis de **Peligros** y Puntos Críticos de Control basado en principios y metodología reconocida, que nos permite controlar éstos de manera eficaz, así como una serie de prerrequisitos que previenen su ocurrencia, garantizando con ello la seguridad y legalidad de nuestros productos. Este sistema permanece constantemente actualizado, validado y documentado.

2. OBJETO

Establecer los principios y directrices en la gestión de la excelencia, la calidad y la seguridad alimentaria para garantizar la protección del entorno y procurar un desarrollo sostenible de las actividades, desarrollar una gestión eficiente y de mejora continua que permita obtener servicios y productos seguros que satisfagan o excedan los requerimientos y expectativas más exigentes y generar resultados sostenibles, y que conduzcan al cumplimiento de las estrategias y los objetivos de la empresa.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Política es de aplicación a los miembros de los órganos de administración, dirección, empleados y a todo el personal de **SIERRA DE JABUGO, S.L.** cualquiera que sea su modalidad contractual, posición jerárquica o lugar en el que desempeñen sus funciones.

4. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES

- ◆ El impulso de la mejora continua mediante la innovación y la implantación de mejores prácticas en el desempeño de nuestro proceso productivo que redunde en una mayor eficiencia, competitividad y liderazgo.
- ◆ Lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes, atendiendo a sus necesidades y más altas expectativas, y ofreciendo productos inocuos y saludables de la mayor calidad y seguridad, respetuosos tanto con las personas y animales como con el medio ambiente.
- ◆ Proteger el medio ambiente, reduciendo la degradación del entorno natural y adoptando las acciones oportunas para prevenir su contaminación, minimizar el impacto medioambiental de nuestras actividades, promover la gestión eficiente y responsable de los recursos e impulsar la conservación y mejora de nuestro entorno ambiental.
- ◆ La mejora continua del bienestar animal, evitando el sufrimiento innecesario de los animales, atendiendo así a la demanda social y mejorando la calidad del producto final.
- ◆ Dotar de los medios y recursos, personales, materiales, técnicos y económicos necesarios para desarrollar con garantía las tareas de análisis, evaluación, actuación y revisión, relacionados con la inocuidad de los alimentos y la protección medioambiental.

- ◆ Los objetivos de calidad e inocuidad solo pueden ser alcanzados con el apoyo y colaboración de todas las personas que componen la empresa, cuyo compromiso, participación, esfuerzo y dedicación es fundamental para satisfacer los requisitos exigidos y por tanto para alcanzar el nivel de seguridad requerido. El personal es consciente de la importancia de sus actividades individuales para contribuir a la inocuidad de los productos.

5. COMPROMISOS

- ◆ Potenciar la cultura de la calidad y seguridad alimentaria concienciando a todo el personal sobre su importancia, fomentando su conocimiento mediante la formación y proactividad y propiciando el desarrollo de buenas prácticas y la mejora continua en las instalaciones, procesos y procedimientos. Para ello, la dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades respecto a calidad y seguridad alimentaria y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño.
- ◆ Establecer y mantener un sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en la aplicación de procesos transparentes y sostenibles que garanticen un elevado estándar de calidad, seguridad e inocuidad de nuestros productos.
- ◆ Proveer los medios técnicos y formativos necesarios para cumplir con la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, proporcionando una formación adecuada a nuestros trabajadores que propicie y fomente su participación activa en la implantación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

- ◆ Velar por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativos o reglamentarios que en cada momento sean de aplicación a nuestra actividad, mediante un seguimiento estricto y continuo de la misma por medio de los criterios definidos en el procedimiento de control de la legislación aplicable, las auditorías internas y externas, así como nuestro sistema de mejora continua, buscando transmitir la máxima seguridad a nuestros clientes y consumidores en lo referente a la trazabilidad, condiciones higiénico sanitarias e inocuidad de los alimentos en todo el proceso de producción.

- ◆ Asegurar mediante la difusión y formación la cualificación de los trabajadores y su adecuación a las funciones realizadas, para desarrollar buenas prácticas de calidad y seguridad alimentaria.

- ◆ Establecer y revisar anualmente una serie de Objetivos cuantificables y medibles que sirvan para mejorar la prevención y afianzar la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como el sistema de gestión que se implante.

- ◆ La Dirección se compromete a desarrollar un Plan de defensa alimentaria (Food Defense) frente al fraude y la adulteración intencionada de los productos, cuyo objetivo es mantener el lugar de trabajo sin riesgo para el personal y que todos los productos resulten inocuos para nuestros clientes.

- ◆ La Dirección asume como una obligación propia de sus responsabilidades, el compromiso de ejercer el liderazgo en la implantación y aplicación de conductas acordes con el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria actuando como impulsor, guía y ejemplo en el cumplimiento de todos los requisitos y principios formulados en la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria.

6. OBJETIVOS

- ◆ Involucrar a nuestro personal en el compromiso con la cultura de la calidad y seguridad alimentaria, mediante el desarrollo de sesiones divulgativas y formativas.
- ◆ Atender e identificar las necesidades de nuestros clientes.
- ◆ Mejora de la competitividad mediante la implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad certificados.
- ◆ El tratamiento de No Conformidades e Incidencias para conseguir la mayor satisfacción posible de nuestros clientes.
- ◆ Establecimiento de un protocolo de actuación de alerta sanitaria para la retirada inmediata de los productos que pudieran suponer un riesgo para los consumidores.
- ◆ Mantener nuestras instalaciones en un alto estado higiénico.

7. COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN Y FORMACIÓN

La empresa comunicará y difundirá la **PÓLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** entre los destinatarios de la misma mediante la entrega de ejemplares, envío por correo electrónico y por cualquier otro medio que se determine.

La empresa comunicará a los empleados los objetivos específicos de calidad y seguridad alimentaria para su efectiva y eficaz implantación, asegurándose de que la información llega a todos los eslabones que componen la cadena alimentaria, y el flujo de producción y comercialización de los productos.

Toda información relevante relacionada con la calidad y seguridad alimentaria se comunicará de manera inmediata al personal implicado.

La capacitación profesional de nuestro personal en la inocuidad de los alimentos, higiene y seguridad alimentaria es una prioridad, por lo que orientamos nuestros esfuerzos en que reciban una formación específica, completa y periódica, plasmándose por medio de los planes de formación anuales.

Exigimos a nuestros proveedores la garantía de que todos los productos suministrados cumplen con la legislación y normativa aplicable en materia de calidad y seguridad alimentaria, así como la obligación de informar inmediatamente sobre cualquier consideración que tenga sobre la seguridad del producto.

8. ACTUALIZACIÓN Y REVISIÓN

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria se revisará y actualizará periódicamente, al objeto de verificar los avances realizados y adecuar los objetivos y metas a la naturaleza de nuestra actividad, productos y servicios, procediendo en caso necesario a su actualización.

La dirección de **SIERRA DE JABUGO, S.L.**, en su afán por asegurar la revisión del grado de ejecución de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria y en aras del proceso de mejora continua, ha encomendado al departamento de calidad y seguridad alimentaria realizar la supervisión, control y vigilancia del desarrollo, ejecución, grado de consecución y cumplimiento de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria, debiendo revisar su eficacia, al menos, una vez al año, o con mayor frecuencia si se realizan cambios, independientemente de las auditorías internas o externas que se realicen periódicamente en la empresa.

(Texto aprobado por unanimidad del Consejo de Administración, el día 11 de marzo de 2021).



Tel. 0034 959 122 885
Fax. 0034 959 122 654.

C/Román Talero, 14
El Repilado, Jabugo (Huelva),
España

www.sierradejabugo.com
www.jamoneslazo.es
<https://jamonesbomba.es/>