

**PROFESIONALES DE LA CARNE S.L.** se encuentra ubicada en el polígono industrial San Miguel de Villanueva de Gallego iniciando su actividad en el año 2009, desde entonces el proyecto empresarial ha crecido en actividades, superficie y trabajadores. En Julio de 2017 amplía sus instalaciones, siendo una Industria Cárnica que dispone de dos establecimientos donde se abarca las distintas actividades de sala de despiece de ungulados salas de despiece de aves, almacén polivalente, envasado a T<sup>a</sup> controlada y a T<sup>a</sup> negativa, salas de fileteado, área de elaboración de preparados de carne y producto cárnico y flota propia de transporte de carne. En 2018 amplía su actividad con una planta de elaboración de comidas preparadas.

Las actividades que lleva a cabo **PROFESIONALES DE LA CARNE S.L.** se realizan bajo el concepto de **calidad total, mejora continua, seguridad alimentaria y compromiso de protección del medio ambiente.**

La Dirección de PROFESIONALES DE LA CARNE, S.L. se responsabiliza y mantiene su **compromiso** de trabajar bajo un Sistema de Gestión basado en la norma **UNE-EN-ISO 22000:2018** y en el **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**, con el fin de asegurar la **calidad, seguridad alimentaria e inocuidad** de nuestros productos. Por otro lado, y mantiene su **compromiso** de trabajar bajo un Sistema de Gestión ambiental de acuerdo a la **norma UNE-EN ISO 14001:2015**; con el fin de minimizar los impactos ambientales de las actividades realizadas con ambos propósitos **PROFESIONALES DE LA CARNE S.L.** ha definido los siguientes principios para nuestra Política de Gestión:

- **Cumplimiento** de todos los **requisitos** aplicables a los productos, tanto **legales**, como de **cliente o internos** (especificaciones del producto y respecto a su elaboración, envasado y etiquetado), especialmente, aquellos relacionados con la **seguridad alimentaria** de los mismos, así como **aceptación** de la **responsabilidad** de dichos productos ante nuestros clientes y consumidores.
- **Cumplimiento** de todos los **requisitos** legales y otros requisitos en materia de medio ambiente.
- **Compromiso de protección del medio ambiente, incluida la prevención de la contaminación y otros compromisos específicos** tales como uso sostenible de recursos, mitigación y adaptación al cambio climático, minimización en la generación de residuo a lo largo de todas las etapas del ciclo de vida de nuestros productos y servicios
- Que la Política de Gestión sea el marco para la definición y consecución de nuestros **objetivos** de gestión, encaminados a conseguir la **satisfacción de nuestros clientes** y una **mejora continua** de nuestros procesos y productos, así como el **aseguramiento** de la **inocuidad** de los alimentos elaborados y **mejora continua del sistema de gestión ambiental para mejora del desempeño ambiental**. Para ello, promueve la mejora de:
  - *Recursos humanos: elaborando programas de **formación y motivación** del personal con la finalidad de que todos sean **conscientes** de sus **responsabilidades** y de la **importancia** de sus funciones sobre la **calidad** y **seguridad** de nuestros productos y sigan las **Buenas***

***Prácticas de Manipulación establecidas y buenas prácticas ambientales y gestión sostenible ciclo de vida***

- *Recursos técnicos y prerrequisitos:* promoviendo la **mejora, mantenimiento y limpieza** de las **instalaciones, máquinas y equipos**, con el fin de favorecer un **entorno higiénico** adecuado para la realización de **productos seguros**, así como otros prerrequisitos (**control plagas, peligros físicos, potabilidad agua, eliminación residuos, seguimiento proveedores**)
- *Actividades de verificación:* estableciendo **controles exhaustivos** basados en los **riesgos sanitarios** detectados y siendo estrictos con los criterios aplicables, además de **gestionar** adecuadamente los **productos defectuosos** y **eliminar** las **causas** que los originaron.

Tan importante como lo anteriormente expuesto es para nosotros el cumplimiento de los requisitos establecidos por nuestros clientes, diferenciándonos en nuestro sector por la calidad y fiabilidad de los productos que elaboramos, así como por la calidad de nuestro servicio de distribución.

Para cumplir estos principios, la Dirección de PROFESIONALES DE LA CARNE, S.L. es consciente de que, el personal debe entender y aplicar la Política de Gestión, así como los documentos que integran el Sistema de Gestión de la Calidad y Sistema de Gestión Ambiental por lo cual establece los canales de comunicación adecuados para ello.

Firmado: Javier Hernandez  
DIRECCIÓN

## HISTORIAL DE REVISIONES

EDICIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LAS MODIFICACIONES
00	01/05/10	Creación del documento.
01	10/01/2011	Se revisa la política de calidad y se añade el primer párrafo.
02	16/01/2012	Se añade la naturaleza de la empresa.
03	25/06/2013	Revisión de la política de gestión.
04	18/06/2014	Se añade un párrafo.
05	31/08/2015	Se ha revisado y actualizado, dejando evidencia de ello mediante el cambio de fecha.
06	23/08/2016	Se ha revisado y actualizado, dejando evidencia de ello mediante el cambio de fecha.
07	21/08/2017	Se revisa la política y se modifica el primer párrafo
08	25/06/2018	Se revisa la política y se modifica el primer párrafo y firma de gerencia
09	26/12/2018	Integración de la política el Sistema de Gestión ambiental de acuerdo a la

		<b>norma UNE-EN ISO 14001:2015</b>
10	20/05/2020	Revisión de la política de gestión.
11	03/05/2021	Se ha revisado y actualizado, dejando evidencia de ello mediante el cambio de fecha.