

EMBUTIDOS MONELLS, S.A. está dedicado a la fabricación y comercialización de embutidos cocidos, crudos curados y loncheados, que se elaboran en las tres plantas de que dispone la empresa.

La política de EMBUTIDOS MONELLS, S.A. es la consecución y mantenimiento de la legalidad, autenticidad e inocuidad de los alimentos, y la mejora continua, aplicando las últimas innovaciones del mercado y conforme a los requisitos acordados con sus clientes.

Para conseguir este objetivo EMBUTIDOS MONELLS, S.A. tiene implantado un sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria basado en las normas (International Food Standard IFS y British Retail Consortium Global Standard BRCGS) y se compromete a:

- ◇ Asegurarse de que se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, de forma que los productos elaborados no dañen al consumidor, directa ni indirectamente.
- ◇ Comunicar la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos a través de la organización.
- ◇ Evaluar periódicamente, y actualizar cuando sea necesario el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- ◇ Conocer la satisfacción del cliente para cumplir sus expectativas de Calidad de producto y servicio.
- ◇ Utilizar los procesos y las tecnologías más adecuadas para prevenir, reducir y eliminar supuestas contaminaciones que puedan incidir negativamente en el producto y en el ambiente.
- ◇ Velar porqué los procesos de trabajo sean éticos y seguros para el personal que los realiza.
- ◇ La empresa aporta recursos para cumplir con los requisitos establecidos en nuestro plan de Food Defense y se compromete a no lanzar productos fraudulentos al mercado.
- ◇ Optimizar los recursos, gestionando el uso de energía y agua ofreciendo un sistema sostenible de producción.
- ◇ Proponer, implantar y revisar las acciones que pudieran ser necesarias para lograr una cultura en materia de calidad y seguridad alimentaria. Establecer, como norma de conducta, un compromiso permanente de mejora continua.

Los Objetivos de Calidad referidos a la inocuidad de los alimentos, son definidos anualmente por Dirección General.

Esta política, los objetivos y la revisión se comunican a todos los niveles de la organización y a los que trabajan en nombre de la misma.



M^a Àngels Sebastià
DIRECTORA GENERAL

Enero 2024