

Patel, S.A.U. est une entreprise située à L'Esquirol dédiée au sacrifice et à la découpe des porcs, avec un volume annuel de plus de 1.200.000 animaux abattus par an. Les ventes sont destinées au marché espagnol et à l'étranger avec un volume d'exportation d'environ 60% dans des pays européens tels que la France, l'Allemagne, l'Italie et vers des pays du reste du monde, comme la Corée du Sud, l'Afrique du Sud, le Japon et la Chine.

Notre activité requiert une politique de travail visant à satisfaire les besoins de nos clients, à respecter le code éthique du travail, à garantir la qualité, la légalité, l'authenticité et la sécurité alimentaire, ainsi que la durabilité environnementale, à intégrer des mesures d'atténuation et d'adaptation au changement climatique dans nos opérations, à préserver et à respecter l'environnement qui nous entoure et à respecter les exigences établies par la réglementation en vigueur et les normes de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire BRCGS, IFS, ainsi que ISO 45001 et ISO14001. Pour ces raisons, nous sommes convaincus qu'en suivant les lignes directrices énoncées ci-dessous, nous parviendrons à une amélioration continue.

De plus, l'entreprise assure une amélioration continue de la culture de la sécurité alimentaire, en fournissant les moyens nécessaires pour y participer et en impliquant tous les membres de notre organisation.

1. Produire des produits sûrs, inoffensif, légal et authentique en conformité avec le HACCP de l'entreprise, qui est basé sur les principes du "Codex Alimentarius", en respectant la législation environnementale et alimentaire dans toutes les activités de l'entreprise et, si possible, aller au-delà de cette conformité, pour être en mesure de respecter à l'avenir des obligations légales de plus en plus strictes.
2. Connaître la satisfaction des clients pour répondre à leurs attentes en enquêtant sur les causes des incidents et en trouvant des solutions pour éviter leur récurrence.
3. Analyser les différents indicateurs pour détecter les actions ou les ressources nécessaires pour garantir un produit sûr d'un point de vue sanitaire et une amélioration continue.
4. Par conséquent, l'entreprise doit toujours garder à l'esprit que les processus et les technologies les plus appropriées doivent être utilisées pour prévenir, réduire et, dans la mesure du possible, éliminer la pollution et les perturbations affectent négativement le produit et l'environnement.
5. Suivre des processus de travail éthiques et sûrs pour le personnel qui les exécute, en respectant la liberté d'association et le droit à la négociations collective, sans recourir au travail des enfants, sans discrimination et sans permettre un traitement inhumain ou sévère, ni aucune sorte d'esclavage moderne.
6. Revoir et établir annuellement les objectifs de qualité et de gestion environnementale, et prendre les mesures nécessaires pour améliorer les systèmes de gestion.
7. Couvrir les besoins en formation de tout le personnel pour connaître et coopérer avec les systèmes de gestion mis en œuvre et atteindre les objectifs annuels.

8. Travailler pour optimiser les ressources, en gérant correctement l'utilisation de l'énergie et de l'eau en appliquant des systèmes d'économie dans nos systèmes de production, afin de réduire la consommation d'eau et éviter le gaspillage d'énergie pour être une entreprise durable tout en préservant la biodiversité et l'écosystème de la région.
9. Utilisez des énergies qui minimisent l'émission de gaz pouvant affecter de manière significative le changement climatique.
10. Gérer correctement les déchets et les réduire autant que possible.
11. Continuer de travailler pour améliorer la gestion des eaux usées en consacrant les ressources humaines et techniques viables économiquement.
12. Maintenir des installations adéquates pour faciliter les bonnes pratiques de manipulation et d'hygiène, et effectuer le suivi nécessaire de celles-ci pour assurer un produit hygiéniquement sûr.
13. Assurer un comportement approprié envers les animaux, en respectant et en exigeant de nos fournisseurs de se conformer aux règlements de bien-être animal de la ferme jusqu'à nos locaux.
14. Établir les mesures nécessaires pour produire un produit sûr et éviter tout sabotage possible sur le produit.

Cette politique, les objectifs et la révision de ceux-ci sont communiqués à tous les niveaux de l'organisation et à ceux qui travaillent en son nom.



Xavier Planas  
Directeur