

La Dirección de CÁRNICAS FRIVALL S.L.U. establece una política de calidad y seguridad alimentaria, basada en IFS (Internacional Food Standard, versión 6.1) y BRC (British Retail Consortium, versión 8), así como se compromete a mantener y mejorar el sistema implantado, respetando el Medio Ambiente aplicando las técnicas adecuadas para ello.

Asimismo, la Dirección se compromete a facilitar los medios necesarios para que la prevención esté integrada en la estructura y en la gestión de esta empresa, así como establecer la mejora continua en su desempeño. Además, se pretende motivar, formar e implicar a todo el personal en la mejora del sistema y de las condiciones de trabajo. Para cumplir con la normativa de prevención de riesgos laborales, la empresa ha implantado un Plan de Prevención donde se establecen las responsabilidades y los medios para conseguir los objetivos en este campo, involucrando a todos los miembros de esta organización.

La Política está encaminada a asegurar las condiciones de seguridad en los puestos de trabajo, satisfacer las necesidades de los clientes y a producir un producto higiénicamente seguro, preservando y respetando el medio que nos rodea y cumpliendo los requisitos que establecen las normas de referencia IFS y BRC. Además, la empresa vela por una continua mejora en la cultura de Seguridad Alimentaria, proporcionando los medios necesarios para hacer partícipes de ella e implicando a todos los miembros de nuestra organización.

Por estos motivos estamos convencidos de que, siguiendo las pautas establecidas a continuación, conseguiremos mejorar de forma continua:

1. Implantar un sistema de PRL, haciendo que los principios y los compromisos de la presente política sean conocidos, comprendidos, desarrollados y mantenidos al día a todos los niveles de la organización.
2. Asegurar que todas las actividades y servicios se desarrollan en el arco establecido en la presente política, mejorando continuamente la eficacia del sistema de PRL incluyendo la prevención de daños y deterioro de la salud de nuestros trabajadores.
3. Establecer una evaluación continua del sistema de gestión en PRL para implantar medidas preventivas y/o correctivas que aseguren un ambiente laboral completamente seguro.
4. Cumplir con las obligaciones de producir productos seguros, inocuos, legales y auténticos, cumpliendo con el APPCC de la empresa, que se encuentra basado en los principios del "Codex Alimentarius", respetando la legislación ambiental y alimentaria en todas las actividades de la empresa (tanto a nivel de la Unión Europea como a nivel de los países terceros para los que la empresa pueda exportar sus productos) y, siempre que sea posible, ir más allá de este cumplimiento, para poder cumplir en el futuro con obligaciones legales cada vez más severas.
5. Buscar soluciones que permitan controlar y evitar el fraude alimentario, tanto para los productos expedidos por la empresa como para las materias primas recepcionadas.
6. Conocer la satisfacción de los clientes, para cumplir sus expectativas investigando las causas de las incidencias y encontrando soluciones para evitar la recurrencia para producir productos que cumplan sus especificaciones de calidad.
7. Analizar los diferentes indicadores y/o no conformidades para detectar las acciones correctivas-preventivas o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro adquiriendo un compromiso de mejora continua del Sistema de Calidad.
8. Consecuentemente a todo lo dicho, la empresa siempre debe tener presente que se tienen que utilizar los procesos y las tecnologías más adecuadas para prevenir, reducir y, siempre que sea posible, eliminar la contaminación y las perturbaciones que incidan negativamente en los trabajadores, el producto y/o en el ambiente.

9. La empresa debe seguir los requisitos básicos de trabajo éticos:
- Todo ser humano posee un valor único, lo que justifica la consideración moral hacia cada persona.
 - Cada individuo tiene derecho a la autorrealización, hasta donde no interfiera con el mismo derecho de los demás, y tiene la obligación de contribuir al bienestar de la sociedad
 - La empresa deberá proporcionar la mejor atención posible a todos aquellos que soliciten su ayuda y asesoramiento, sin discriminaciones injustas basadas en diferencias de sexo, edad, incapacidad, color, clase social, raza, religión, lengua, creencias políticas o inclinación sexual.
 - La empresa tiene en cuenta los principios de derecho a la intimidad, confidencialidad y uso responsable de la información, en su trabajo profesional.
10. Cubrir las necesidades de formación de todo el personal para conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados y alcanzar los objetivos anuales marcados.
11. Mantener unas instalaciones seguras para nuestros trabajadores y visitantes, así como para facilitar las correctas prácticas de manipulación e higiene, así como realizar el seguimiento necesario de éstas para asegurar un producto higiénicamente seguro
12. Revisar y establecer anualmente los objetivos del sistema de gestión integrada, y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión.
13. Trabajar para optimizar recursos, gestionando correctamente el uso de la energía y el agua aplicando sistemas de ahorro en nuestros sistemas productivos, con el fin de reducir el consumo de agua y evitar el derroche de energía.
14. Gestionar de forma adecuada los residuos y reducirlos en la medida de lo posible.
15. Continuar trabajando para mejorar la gestión de las aguas residuales dedicando los recursos humanos y técnicos que económicamente sean viables.
16. Nuestra empresa organiza su gestión con la finalidad de satisfacer las necesidades de sus miembros y expresar su potencial máximo al mismo tiempo que se mantiene la biodiversidad y los ecosistemas naturales, todo ello con la finalidad de ser una empresa sostenible (tanto a nivel económico, como social y ecológico).

La política, los objetivos y la revisión de éstos, se comunica a todos los responsables de área incluyendo a aquellas personas que trabajen en nombre de CÁRNICAS FRIVALL S.L.U.. Así mismo, está a disposición del público que la requiera y se revisa para su continua adecuación en el marco de la revisión por la Dirección.

Cristina Gil Velázquez
Directora de Planta