

POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE NOVAFRIGSA, S.A.U.

NOVAFRIGSA, industria agroalimentaria dedicada al sacrificio, despiece y acondicionamiento de canales de vacuno, así como a la elaboración de productos cárnicos, tiene como objetivo principal la elaboración de productos que aseguren la calidad exigida por nuestros clientes, con un elevado nivel de seguridad alimentaria y con el máximo respeto al Medio Ambiente. Con este fin, se ha implantado un Sistema de Gestión basado en las siguientes directrices de actuación:

- Cumplimiento de la legislación vigente, y requisitos aplicables tanto al producto/proceso como a la organización, al medioambiente o a la inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de cualquier otro requisito firmado por la organización con un tercero y garantizando en todo momento la autenticidad del producto elaborado
- Protección del consumidor mediante el control de la seguridad alimentaria del producto, apoyando el desarrollo e implantación del Sistema APPCC para cumplir con la obligación de elaborar un producto seguro y que satisfaga las necesidades y expectativas de los clientes y partes interesadas
- Dotación de estructuras y medios necesarios para asegurar tanto la implantación como la mejora continua del Sistema de Gestión, tanto en lo referente a la cultura de seguridad de los alimentos como a la calidad de los alimentos elaborados en nuestras instalaciones
- Difusión de una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la inocuidad de los alimentos de nuestros productos y servicios y de la misma manera, garantizar las competencias de nuestros empleados relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Potenciando también la mejora de los hábitos de consumo de energía de los trabajadores y del personal perteneciente a empresas subcontratadas.
- Establecimiento de Programas de Formación adecuados con el fin de que el personal apoye esta política corporativa, y esté capacitado para asumir su responsabilidad en la consecución de la mejora continua del Sistema de Gestión.
- Selección, evaluación y colaboración con nuestros proveedores para asegurar que éstos nos garantizan la continuidad de nuestros requisitos de calidad, seguridad alimentaria y gestión ambiental.
- Cumplimiento de los requisitos de tiempo, eficacia, seguridad y calidad en la entrega de nuestros productos de cara a asegurar una clara orientación al cumplimiento de la satisfacción de nuestros clientes
- Revisión y mejora continua de los procesos, productos y servicios prestados a nuestros clientes.
- Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de la raza, color o sexo.
- Actuar de forma responsable ante situaciones de incidencias o alertas alimentarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
- Tolerancia cero ante cualquier conducta que ponga en peligro el Bienestar Animal.
- Ofreciendo productos de acuerdo con los requisitos de los clientes musulmanes, ofreciendo una línea de productos que cumplan con los principios definidos por la Ley Islámica y normas halal aplicables (R.M.G.H.J.I., HAS, SMIC, GSO) así como de conformidad con lo dispuesto en la legislación española vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Establecimiento de Objetivos enfocados a la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria de nuestros productos, basándolos en la dirección estratégica de la organización.

- Nuestro compromiso con el medio ambiente se cumplirá a través de objetivos específicos tanto cualitativos como cuantitativos, los cuales se encuentran documentados e implantados en el sistema de gestión ambiental de la empresa, y estos serán revisados y evaluados anualmente.
- Protegiendo el medioambiente a través de políticas de sostenibilidad, la prevención de la contaminación y el control de los impactos de nuestras instalaciones, actividades, productos y servicios.
- Reducción del consumo de recursos naturales como el agua ya que contamos con las últimas tecnologías en depuración, para devolver al medio el agua con parámetros de calidad incluso mejores que cuando la recibimos.
- Estamos comprometidos con la utilización de fuentes de energía limpias modernizando nuestros sistemas energéticos y potenciando las energías renovables con el objetivo de desarrollar una actividad íntegramente sostenible y reducir la huella de carbono. Esforzándonos en reducir el consumo de energía y las emisiones GEI, el consumo y vertido del agua, contaminación de aire, y la gestión de residuos, así como los ciclos de vida de los productos.

La calidad, la seguridad alimentaria y el medio ambiente afecta a todos los ámbitos de actuación del GRUPO DE EMPRESAS COREN, y nace de la actitud y del trabajo diario de todas y cada una de las personas que integran el Grupo

Fdo.: D. Secundino Grobas

Director



NOVAFRIGSA, S.A. UNIPERSONAL
Lamablanca - Coeses
27181 - Lugo
N.I.F.: A-27.199.140