

# MALDONADO

## **Política de Calidad y Seguridad Alimentaria**

El Sistema de Gestión de **CÁRNICAS MALDONADO** cumple todas las exigencias normativas y legales vigentes referentes a los productos comercializados por la empresa, así como los requisitos de los clientes y de la norma ISO-9001 que le es aplicable, y otros compromisos que **CÁRNICAS MALDONADO** suscriba.

La situación actual del mercado, con clientes cada vez más exigentes y preocupados por la calidad y por la seguridad alimentaria, nos ha llevado a desarrollar un Sistema de Gestión que abarque todos estos aspectos, con el fin de conseguir que nuestros clientes estén satisfechos con el servicio y producto que les damos, que seamos competitivos frente a otras empresas del sector cárnico y que mejoremos continuamente el trabajo que realizamos con la máxima seguridad en nuestros productos.

**CÁRNICAS MALDONADO** plantea sus procesos en base a un conjunto de directrices básicas que asegura en todo momento:

- ✓ *Velar por la plena satisfacción de nuestros clientes en cuanto al producto que le suministramos y el servicio que le damos.*
- ✓ *La Calidad es lo primero a tener en cuenta en la realización de nuestro trabajo y elaboración de nuestros productos. Así como la trazabilidad y seguridad alimentaria de las mismas y el cumplimiento de todos los requisitos legales que sean de aplicación.*
- ✓ *Mejorar continuamente todas las actividades de la empresa y en consecuencia la eficacia de nuestro Sistema de Gestión y Seguridad Alimentaria.*
- ✓ *Garantizar la seguridad e higiene en el trabajo a todos los empleados*
- ✓ *Asegurar la mejor calidad y seguridad de las materias primas que nos suministran nuestros proveedores, de modo que sólo trabajamos con canales y carnes de cerdo ibérico de la más alta calidad.*
- ✓ *Procurar un sistema ágil de comunicación con todas las partes implicadas (proveedores, clientes, autoridades) en lo relativo a la calidad y seguridad de nuestros productos.*
- ✓ *Maximizar la Calidad e Inocuidad de nuestros productos mediante:*
  - *la obtención de la mejor materia prima disponible en cuanto a calidad organoléptica e higiénico-sanitaria.*
  - *la aplicación de unas buenas prácticas de fabricación mediante la permanente formación de nuestros empleados.*
  - *Selección, evaluación y reevaluación continua de proveedores según los criterios de calidad basado en el control de incidencias que se produzcan en la prestación de servicios o productos.*
  - *la vigilancia constante de todas las etapas de nuestros procesos, para poder actuar de inmediato en caso de detectarse alguna anomalía.*

Fdo.: Manuel Maldonado, director general  
Albuquerque, 07 de junio de 2022