



POLITICA DE CALIDAD CANPIPORK SL

CANPIPORK, S.L.

Pol. Agroalimentario, Parcela 18-19

37770. GUIJUELO. Salamanca

calidad@ibericoscanpipork.es

Revisión: 09

Enero 2024

El Grupo Canpipork cuya actividad corresponde al sector cárnico (elaboración y comercialización de productos del cerdo ibérico), ha establecido como objetivo empresarial prioritario en su producción diaria el garantizar la Calidad, la Autenticidad y la Inocuidad de todos nuestros productos, cumpliendo los requisitos legales establecidos para la **SEGURIDAD ALIMENTARIA**. Con este fin, trabaja para conseguir una mejora continua en pro de la satisfacción del cliente, la inocuidad y seguridad de sus productos y garantizar la seguridad de sus trabajadores.

Canpipork prima que los productos que elabora cumplan con todos los requisitos de seguridad alimentaria necesarios para generar productos seguros y auténticos para los consumidores que se ajusten a la calidad especificada. Pero además, se ha marcado el objetivo de la **DEFENSA ALIMENTARIA**, definida ésta como la protección de sus productos contra *el adulterado intencionado* por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos; para lo cual se ha desarrollado un Plan de Defensa Alimentaria que cuenta con el compromiso claro de la dirección de la empresa, cuyo objetivo es mantener el lugar de trabajo sin riesgo para el personal y que todos los productos resulten inocuos para nuestros clientes.

Para conseguir los más altos niveles de Calidad e Inocuidad en nuestra industria tenemos desarrollado un **Sistema de Autocontrol** compuesto por Planes Generales de Higiene, tales como Plan de Mantenimiento, Plan de Limpieza y Desinfección, Plan de Formación a trabajadores, entre otros; y un Sistema APPCC donde se controlan los posibles peligros y puntos de control críticos, de tal manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos generados en la industria. Dentro de nuestro Sistema de Autocontrol enmarcamos también el Plan de Control Analítico tanto de los productos en los distintos niveles de fabricación, como análisis de aditivos, alérgenos y materias primas.

Canpipork marca como una de sus prioridades la comunicación interactiva con proveedores, clientes, subcontratas, buscando siempre la máxima satisfacción del cliente en cuanto a nuestros productos, y una mejora continua. Nuestro Sistema de Calidad cuenta con una estructurada documentación de manuales, protocolos y registros implantados en la totalidad de nuestros procesos productivos.

Así mismo garantizamos la Trazabilidad durante todo el proceso (hacia arriba y hacia abajo), desde las explotaciones ganaderas hasta el consumidor final en base al cumplimiento legal de la normativa genérica de toda industria alimentaria y de la normativa específica para la industria del cerdo ibérico (Norma de Calidad del Ibérico, R.D. 4/2014). **PROCESOS Y PRODUCTOS CERTIFICADOS POR CALICER** (Entidad Certificadora acreditada por ENAC).

Canpipork se compromete a proporcionar todos los recursos que sean necesarios para lograr alcanzar una Cultura de Seguridad Alimentaria plena entre todos sus trabajadores, así como a la mejora continua de dicha cultura alimentaria y de la calidad y seguridad de nuestros productos. Declaramos nuestro compromiso de cumplir las disposiciones legales vigentes que sean de aplicación por el carácter de nuestras actividades, así como otros requisitos que la organización suscriba. Nos someteremos a la legislación tanto nacional como internacional, en aras a cumplir con nuestro objetivo de internacionalizarnos y ampliar nuestro mercado al comercio exterior. Periódicamente revisamos el estado de nuestro sistema de calidad, con el objeto de verificar los avances realizados y adecuar los objetivos y metas a las necesidades de la empresa. Estas revisiones hacen posible establecer un proceso de mejora continua en nuestra producción. Informamos y formamos a nuestros empleados ampliamente sobre los aspectos de calidad ligados al desarrollo de sus actividades dentro de CANPIPORK, y los motivamos para que su comportamiento en el puesto de trabajo refleje esa sensibilización.

Fruto de nuestro compromiso con la Seguridad Alimentaria y la satisfacción de nuestros clientes, Canpipork ha implementado medidas de bienestar Animal en todas sus granjas, lo que ha sido reconocido con la Certificación de Bienestar Animal **WELFARE QUALITY**. Recalcar el compromiso que Canpipork tiene con el Medio Ambiente estando en posesión de una certificación según la Norma ISO-UNE:14.000 (lo que conlleva la realización de diferentes objetivos medioambientales anualmente), y con la seguridad y salud de los trabajadores habiendo creado un departamento de prevención propio que trabaja en colaboración con un servicio de prevención ajeno. Hoy en día, la sostenibilidad ambiental se ha convertido en un elemento esencial en la industria alimentaria por lo que estamos seriamente comprometidos con la minimización de los residuos que generamos, una gestión sostenible de los envases que ponemos en circulación, lograr una mayor eficiencia energética y desarrollar políticas activas de ahorro de agua, de energía, de consumibles, etc., para lograr estos objetivos se han instalado placas fotovoltaicas el pasado año y el objetivo para este año es la reducción del consumo de agua así como de los residuos que generamos y, principalmente, plásticos.

La Política de Calidad estará a disposición del público y será adecuadamente difundida a todos los empleados.

Tanto la dirección como los empleados de todas las áreas, son responsables del correcto desarrollo del Sistema de Calidad. El Departamento de Calidad será el encargado de la efectiva implantación y mantenimiento del Sistema de Calidad.

Fda.: 
(Firma y sello de la empresa).

Maximiliano Martín

Gerente CANPIPORK SL