

EMBUTIDOS F. MARTÍNEZ R., S.A., dedicada a la fabricación, almacenamiento y expedición de Embutidos Regionales, Preparados de Carne y Productos Cárnicos, quiere ser reconocida como una empresa que apuesta por la mejora continua de su organización, convirtiéndonos en el mejor aliado de nuestros clientes, consumidores y proveedores, manteniendo y mejorando nuestra posición en el mercado.

Con este fin, la dirección de la empresa ha tomado la decisión estratégica de implantar y mantener un Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria basado en los requisitos de los estándares de Seguridad Alimentaria **IFS y BRC** y un Sistema de Gestión Ambiental basado en la Norma **ISO 14001**. Esto permite asegurar a la empresa la capacidad de ofrecer productos seguros y de calidad, generando confianza a nuestros clientes, logrando un beneficio mutuo y su máxima satisfacción. Para ello **EMBUTIDOS F. MARTÍNEZ R., S.A.** se compromete a:

ENFOQUE AL CLIENTE Y REQUISITOS DE PRODUCTO

- Desarrollar una política de orientación de mercado que nos permita conocer continuamente las necesidades del cliente para satisfacerle en los productos y servicios que demanda.
- Realizar productos que satisfagan las necesidades y expectativas del cliente, y que además de cumplir los requisitos de los clientes y los de la organización, cumpla los requisitos legales, normativos, reglamentarios y otros, tanto en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria como Ambiental, que sean aplicables.
- Mantenimiento de entrega puntual, calidad de productos y formalidad en el servicio.
- Reducción de los niveles de No Conformidad, así como las quejas y rechazos.

LEGALIDAD, AUTENTICIDAD E INTEGRIDAD DE ALIMENTOS

- Evaluar el Riesgo de Fraude de nuestras materias primas, y aplicar medidas para su gestión.
- Establecer medidas de control para asegurar la legalidad, autenticidad e integridad de nuestros productos, controlando los aspectos de Food Fraud y Food Defense, para prevenir la adulteración motivada económicamente y la contaminación intencionada de los productos.

RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD

- Conocer el contexto ambiental en el que la organización desarrolla su actividad.
- Identificar sus partes interesadas y establecer sus expectativas, incorporándolas a los procesos.
- Evaluar los Riesgos y Oportunidades Ambientales, estableciendo un Plan de Objetivos para controlar y minimizar los impactos ambientales generados.
- Valorar el ciclo de vida del producto, desde el proveedor hasta el consumidor final, estableciendo en cada fase compromisos de sostenibilidad.

RESPONSABILIDAD ÉTICA Y PERSONAL

- Clientes: asumir la responsabilidad sobre el producto e Informar inmediatamente sobre cuestiones que afecten a la seguridad o legalidad de los productos y actuar de forma ética en nuestras relaciones comerciales.
- Proveedores: una relación basada en la integridad empresarial, sin ofrecer ventajas a empleados de Embutidos Martínez que signifiquen un beneficio personal, y que actúen siguiendo las Buenas prácticas en cuanto al Bienestar animal y legalidad ambiental.
- Personal: favoreciendo las condiciones de trabajo que motiven al personal a través de la igualdad de oportunidades, Política de Seguridad y Salud, ayudas y beneficios sociales a través de anticipos.
- Sociedad: trabajando en la responsabilidad ambiental y con los principios de la eficiencia energética y la contribución activa y voluntaria para la mejora social, colaborando con Asociaciones Benéficas.

COMUNICACIÓN EFECTIVA

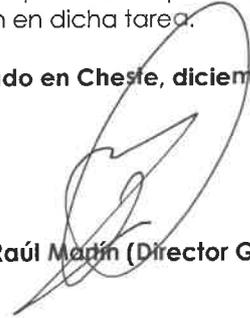
- Proporcionar información y formación idóneas a nuestros trabajadores para que puedan asumir sus responsabilidades en materia de calidad y desarrollen buenas prácticas ambientales y promover la comprensión y difusión de nuestra Política Corporativa dentro de la organización, mediante la formación y comunicación continuada con el personal y hacerla pública al resto de las partes interesadas.
- Considerar la Calidad, la Seguridad Alimentaria y la Protección del Medio Ambiente como una tarea de todos los empleados y el factor clave para la competitividad.

DESARROLLO Y MEJORA CONTINUA DE UNA CULTURA DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Desarrollar actividades definidas en las que intervengan todas las áreas para fomentar el desarrollo de una cultura de seguridad del producto.
- Desarrollar un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos.
- Disponer de análisis de la eficacia de las actividades realizadas.

La Dirección de **EMBUTIDOS F. MARTINEZ R., S.A.**, como máxima responsable del Sistema de Gestión, se compromete a establecer y revisar periódicamente los Objetivos de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiente, para lograr la mejora continua, así como a dotar de los recursos necesarios para su consecución. Así mismo, se compromete a cumplir y hacer cumplir a todos los niveles de la empresa las responsabilidades y actividades asignadas, y solicita de todos los integrantes de la empresa su colaboración en dicha tarea.

Firmado en Chesle, diciembre de 2023



Raúl Martín (Director General)