



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Pág:
1/2

DA-21-1

Rev 11

Fecha: 23/01/2026

La Dirección de JAMONES CENTELLES, S.L.U establece una política de calidad y seguridad alimentaria, basada en IFS (Internacional Food Standard) y BRC (British Retail Consortium,) en su versión en vigor.

La Política de calidad está encaminada a satisfacer las necesidades de los clientes y producir un producto seguro y de calidad, que respete el medio que nos rodea y cumpliendo los requisitos que establecen IFS y BRC. Por estos motivos estamos convencido que, siguiendo las pautas establecidas a continuación, conseguiremos mejorar de forma continuada:

1. Cumplir con las obligaciones de producir **productos seguros**, 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 y, siempre que sea posible, ir más allá de este cumplimiento, para poder cumplir en el futuro con obligaciones legales cada vez más severas.
2. Garantizar la **protección de los productos** ante las acciones de sabotaje ya sean de origen externo o interno.
3. Describir las actuaciones que se llevan a cabo en las instalaciones de la empresa con la finalidad de detectar y evitar la entrada de materias primas (incluyendo envases primarios) adulterados y/o fraudulentos.
4. Buscar soluciones que permitan controlar y evitar el **fraude alimentario**, tanto para los productos expedidos por la empresa como para las materias primas recepcionadas, y así poder garantizar la autenticidad de nuestros productos.
5. Conocer la **satisfacción de los clientes**, para cumplir sus expectativas.
6. Analizar los diferentes indicadores 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**, inculcando la **cultura de seguridad alimentaria** a todos los niveles de producción, incluyendo todo el equipo humano.
7. Consecuentemente a todo lo dicho, la empresa siempre debe de 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 el producto y en el ambiente.
8. 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



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Pág:
2/2

DA-21-1

Rev 11

Fecha: 23/01/2026

- 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.
9. 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.
 10. Mantener unas instalaciones adecuadas para facilitar las correctas prácticas de manipulación e higiene, así como realizar el seguimiento necesario de éstas para asegurar un producto higiénicamente seguro.
 11. Revisar y establecer anualmente los **objetivos de calidad**, y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión.
 12. 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.
 13. Gestionar de forma adecuada los **residuos** y reducirlos en la medida de lo posible.
 14. Gestión del derroche alimentario.
 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 que trabaja para la sostenibilidad** (tanto a nivel económico, como social y ecológico).
 17. Definir un programa para desarrollar y mejorar la cultura de seguridad alimentaria a todo el personal de la empresa, para que **todos los trabajadores** se sientan responsables del cumplimiento de la Norma y favorecer también el compromiso por parte de todos los trabajadores a la aplicación de las BPM y BPH de las que depende la garantía de la distribución de productos seguros.
 18. Definir un plan de contingencia que garantice en cualquier situación la **seguridad de los trabajadores**, así como el **suministro de materias primas y servicios** para garantizar así también el suministro de producto a nuestros clientes.

La política, los objetivos y la revisión de éstos, se comunica a todos los niveles de la organización incluyendo a aquellas personas que trabajen en nombre de JAMONES CENTELLES, 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.

AGUSTÍ SUBIRATS SOLOZÁBAL, Gerente

Enero 2026