INDUSTRIAS CARNICAS MONTRONILL, empresa dedicada al despiece de carne de porcino, se compromete a garantizar la calidad y servicio más adecuado de sus productos.

Nuestra actividad requiere una política de trabajo encaminada a satisfacer los requisitos y necesidades de los clientes, cumplir con el código ético de trabajo, producir un producto higiénicamente seguro con el mínimo impacto ambiental posible, cumpliendo los requisitos que establece la normativa vigente y las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria IFS y BRC y ISO14001:2015 de medio ambiente, según sus versiones vigentes. Velar por una mejora continua en la cultura de Seguridad Alimentaria y medioambiental, proporcionando los medios necesarios para hacer partícipes de ella e implicando a todos los miembros de la organización.

1. Producir productos seguros, inocuos, legales y auténticos, cumpliendo con el APPCC de la empresa, que se encuentra basado en los principios del "Codex Alimentarius", respetando la legislación 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. El compromiso de una mejora continuada de todos los procesos implantados y validados para asegurar la trazabilidad, autenticidad, seguridad y control de sus productos.

3. La dinamización de las políticas comerciales, buscando nuevos mercados, clientes y proveedores para permitir la expansión de la empresa y ajustarse a las necesidades cambiantes del mercado.

4. Conocer la satisfacción de los clientes para cumplir sus expectativas investigando las causas de las incidencias y encontrando soluciones para evitar la recurrencia, para producir productos que cumplan sus especificaciones de calidad

5. Inversiones económicas y estrategias para asegurar el suministro de materia primera y tener un mayor control en toda la cadena.

6. 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.

7. Un contacto continuo y directo con:
   - La autoridad competente sanitaria, laboral y medioambiental
   - Con los medios de difusión de modificación o redacción de normas

8. Revisar y establecer anualmente los objetivos de calidad y gestión ambiental y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión.

9. Analizar los diferentes indicadores para detectar las acciones o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro y una mejora continua.

10. La obligación de todo el personal de la empresa a fabricar productos seguros y legales, velando por la sostenibilidad ambiental y mantenimiento una actitud ética y laboral harmónica, respetando la libertad de asociación y el derecho a las negociaciones colectivas, sin emplear mano de obra infantil, sin hacer discriminaciones y sin permitir un trato inhumano o severo.

11. Velar porque todo el personal de la empresa disponga de formación continuada y una cultura rica en seguridad alimentaria

12. Cubrir las necesidades de formación de todo el personal para conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados y alcanzar los objetivos anuales.

13. Disponer y aplicar unos planes de defensa alimentaria y prevención, para producir un producto seguro y evitar los posibles sabotajes y el fraude alimentario.

14. Compromiso de una mejora continuada de todos los procesos implantados y validados para asegurar el sistema de gestión ambiental para la mejora del desempeño ambiental.
15. Compromiso del cumplimiento de los requisitos legales
16. La empresa siempre debe de tener presente que se tiene que utilizar los procesos y las tecnologías más adecuadas para prevenir, reducir y siempre que sea posible, eliminar la contaminación y las perturbaciones que indican negativamente en el producto y en el medioambiente.

17. Trabajar para optimizar los recursos, gestión correcta del uso de la energía y el agua aplicando sistemas de ahorro dentro del sistema productivo, con el fin de reducir el consumo de energía y de agua, para ser una empresa sostenible preservando la biodiversidad y el ecosistema de la zona.

18. Utilizar energías que minimicen la emisión de gases que puedan afectar al cambio climático.

19. Trabajar para mejorar la gestión de las aguas residuales dedicando los recursos humanos y técnicos que económicamente sean visibles

20. Gestionar de forma adecuada los residuos y reducirlos en la medida posible

Des de gerencia de INDUSTRIAS CARNICAS MONTRONILL S.A.U. se trabaja y perfecciona el sistema integrado de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, por asegurar su eficacia proporcionando recursos necesarios para mantener un feedback positivo cliente-proveedor.

Consejero Delegado
Gil Castañé
Fecha: 08/01/2024