El Encinar de Humienta	POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (EL ENCINAR DE HUMIENTA)	MC AX I Rev.5

"POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

"Todas las personas que trabajan en EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A. tienen el compromiso y la obligación de contribuir al desarrollo de la organización.
La Dirección General, previo consenso con los diferentes niveles de la empresa, ha decidido llevar a cabo como estrategia de desarrollo y mejora más eficaz la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiental que contemple los requisitos de calidad, Medio Ambiente así como de prácticas que aseguren una adecuada protección animal , todo ello establecidos en las normas IFS (versión en vigor) y UNE-EN ISO 14001, WELFARE QUALITY CONCEPT que exigen gran parte de nuestros clientes

Así, este sistema se ha desarrollado para cumplir los requisitos de los mismos, así como los legales y reglamentarios que sean de aplicación en los procesos de:

- **Centro El Encinar de Humienta (Almaraz):** Sacrificio de vacuno y despiece de sus canales. Cuarteado de canales de vacuno. Deshuesado y despiece de canales de vacuno y envasado al vacío en bolsas de plástico o a granel en cubetas de plástico de carne de vacuno refrigerada.

- **Centro El Encinar de Humienta (Madrid):** Deshuesado de canales de vacuno, despiece de carne de vacuno y envasado al vacío o a granel, refrigerado y/o congelado. Fileteado de carne de vacuno, envasada en atmósfera modificada o al vacío, en materiales plásticos (bandeja plástica, bolsa plástica). Elaboración de preparados de carne de vacuno y porcino (burguer meat, hamburguesa, carne picada, preparado de carne picada, albondigas) y productos cárnicos (carpaccio) envasados en bandeja plástica en atmósfera modificada al vacío o a granel. Despiece, troceado o fileteado de carne de cerdo fresca o adobada, termoformado en plástico al vacío.

Con su implantación eficaz, pretendemos:

- **Garantizar y fomentar la mejora continua en la seguridad alimentaria en nuestros productos. (basándonos en acciones que integran la ciencia y tecnología de los alimentos, así como en estudios de comportamiento social)**
- **Velar para que el personal reciba una formación y una supervisión adecuada**
- **Garantizar una comunicación, dentro de la actividad de nuestra empresa, de las funciones y responsabilidades.**
- **Luchar contra el fraude alimentario**
- **Llegar a ser una compañía referente en nuestro sector.**
- **Una adecuación a los requisitos del mercado.**
- **Controlar los procesos de producción (verificando que se llevan a cabo controles de manera oportuna y manteniendo actualizada la documentación) .**
- **La satisfacción de todos nuestros clientes y la prevención y minimización de la contaminación.**
- **La mejora continua de los procesos de producción**
- **Respeto y protección del medio ambiente. Compromiso con la sostenibilidad en sus acciones de mejora. La segregación y el posterior reciclado de nuestros residuos es una prioridad y la sostenibilidad en el tiempo, manteniendo un equilibrio con los recursos del nuestro entorno.**
- **Desarrollar los requisitos de bienestar animal en todos los procesos involucrados**
- **Garantizar la cadena de custodia**
- **La empresa tiene total compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes y los asociados a nuestro producto (seguridad, calidad, autenticidad, legalidad, especificaciones y modo de elaboración).**
- **La empresa es consciente de su responsabilidad ética, social y de la importancia del bienestar de sus trabajadores.**
- **Certificar el cumplimiento con la legislación vigente en materia de contratación, empleo, salud y seguridad en el lugar de trabajo, horarios y honorarios.**
- **Hay que hacer conocer a todos los trabajadores sus responsabilidades en cuanto a la calidad y seguridad de los alimentos, haciéndoles partícipes de la cultura de la empresa con respecto a esto. La dirección adquiere especial compromiso con la implantación de una cultura de la seguridad alimentaria que implique a todo el personal de la empresa**

Gerencia lidera en todo momento la implantación de dicho Sistema de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, y manifiesta su compromiso personal en su exitosa consecución.

La empresa tiene total compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes y los asociados a nuestro producto (seguridad, medio ambiente, legalidad, especificaciones y modo de elaboración), se encuentra plenamente comprometida con la satisfacción del cliente, velando siempre por el respeto y la apertura hacia la diversidad religiosa, cultural y tradicional (*adopta una Política Halal*), **así como otros requisitos contraídos con carácter voluntario**.
La esperanza será pues el constante planteamiento de Objetivos de Calidad y Medio Ambiente, con la finalidad de lograr las metas propuestas en todo momento. Todos, por tanto, debemos colaborar en el desarrollo, implantación y mejora de la eficacia del Sistema".

En Madrid, Marzo de 2024

EL ENCINAR DE HUMIENTA S.A.

D. Jaime Yartu San Millán