

La Dirección de **LUALCO, S. L.** asume la máxima responsabilidad en la aplicación de la Política de Medioambiente, Inocuidad de los Alimentos e I.F.S. de la Empresa y declara el compromiso de suministrar a los clientes los productos y los servicios que satisfagan la legislación oficial vigente, los requisitos solicitados por los clientes, el conjunto de documentos definidos por la Empresa., el respeto por el medioambiente y con los compromisos asumidos a tal efecto, la ética y responsabilidad del personal, y sobre todo, con la seguridad de los alimentos que producimos o manipulamos, asegurando para el cliente en todo momento la inocuidad de los mismos.

También declara de obligado cumplimiento en aquellos ámbitos de la Empresa relacionados con la calidad de los productos y servicios asociados, el medioambiente o la inocuidad de los alimentos, el SGMIA adoptado y definido en el presente Manual, basado en la Norma UNE-EN ISO 14001, UNE-EN ISO 22000 e I.F.S., con el objetivo de alcanzar y mantener la Certificación por la entidad acreditada para dicho fin.

Por todo ello, todo el personal de la Empresa debe asumir las responsabilidades que les sean asignadas.

La Política Medioambiente, Inocuidad de los Alimentos e I.F.S. definida por la Dirección de **LUALCO, S. L.** tiene como objetivo principal conseguir la máxima satisfacción del cliente, afectar lo menos posible al medioambiente en el desarrollo de sus actividades y preparar un producto inocuo para el consumo por parte de los clientes, para lo cual se establecen los siguientes principios:

1. Las Especificaciones del Cliente, las asumidas por nuestra organización, así como los requisitos legales, van a ser los criterios para establecer el patrón de calidad de nuestros productos, el respeto por el medioambiente y el patrón para elaborar productos inocuos.
2. La calidad, el respeto por el medioambiente y conseguir productos inocuos es una tarea común a todas las áreas de la Empresa.
3. Integrar en su proceder diario la mejora de las condiciones de trabajo y bienestar de sus trabajadores, así como la no discriminación de éstos en función de la raza, color o sexo.
4. Cada empleado es responsable de su trabajo y como afecta el mismo a la organización.
5. La calidad final de nuestro servicio al Cliente, el buen cuidado del medioambiente y conseguir un producto inocuo debe ser el resultado de las acciones sistemáticas de prevención, detección, corrección y mejora continua.
6. La organización asume el compromiso de prevenir la contaminación del medio donde desarrollamos nuestra actividad, por lo que tratamos de gestionar de forma adecuada y minimizar los vertidos de aguas y los materiales específicos de riesgo.
7. La empresa establecerá unos Sistemas de Seguridad que garantice la Defensa de los Productos, de forma que estén protegidos frente a cualquier tipo de sabotaje, robo, etc., en cualquiera de las zonas, transporte, etc. que se encuentren bajo el control de la Empresa.
8. Del mismo modo, la Organización se también se compromete a seguir las pautas establecidas por el Reglamento de la Junta Islámica para la obtención de Productos Halal en todas y cada una de las fases productivas.
9. Seleccionar, evaluar y colaborar con nuestros proveedores en la mejora del desempeño de la organización.
10. Igualmente se compromete a cumplir los Requisitos establecidos en la Legislación y Requisitos de las IGP “Termera Gallega” y “Vaca y Buey de Galicia” y “Agricultura Ecológica”.
11. Del mismo modo, se compromete a cumplir con los requisitos establecidos en el “Manual de Bienestar Animal – Welfair”.
12. *Asimismo, se compromete a cumplir con los establecido en cuanto a los requisitos VPH – 100% Músculo.*
13. La Política de Medioambiente, Inocuidad de los Alimentos e I.F.S. va a ser revisada para su continua adecuación.
14. La Política de Medioambiente, Inocuidad de los alimentos e I.F.S. será el marco de referencia para la mejora continua del Sistema de Gestión, siendo utilizada para establecer y revisar los Objetivos de Medioambiente e Inocuidad de los Alimentos, para mejorar el desempeño de la Organización, tanto a nivel de Calidad e Inocuidad Alimentaria, como a nivel Ambiental.

15. Potenciar la sensibilización, concienciación y formación continua del personal para asegurar su implicación, apoyo y capacidad de cara a asegurar la implantación efectiva de la presente política y su desempeño eficaz dentro de la organización.
16. Fomentar la Cultura de Calidad y seguridad en todos los niveles de la organización, desarrollando las acciones necesarias para implicar al personal y asegurar su contribución y participación en el aseguramiento de calidad y seguridad de nuestros productos, y en la mejora de nuestros procesos.
17. También nos sirve de referencia para actuar de forma responsable ante situaciones de crisis o alertas alimentarias, priorizando siempre la seguridad de nuestros productos y la protección del consumidor.
18. La Empresa se compromete a afectar lo mínimo posible al Medio Ambiente, así como establecer un uso sostenible de recursos, reduciendo lo máximo posible el impacto en el medio natural en el que se enclava la misma, reduciendo en la medida de lo posible la emisión de gases, contaminación de suelos, aguas, etc.
19. Igualmente, se compromete al cumplimiento de los Requisitos Legales Ambientales aplicables al establecimiento, así como otros requisitos a los que la Organización se pueda comprometer (los establecidos por clientes, etc.).
20. Potenciar la sensibilización, concienciación y formación continua del personal para asegurar su implicación, apoyo y capacidad de cara a asegurar la implantación efectiva de la presente política y su desempeño eficaz dentro de la organización.
21. Fomentar la cultura de calidad y seguridad en todos los niveles de la organización, desarrollando las acciones necesarias para implicar al personal y asegurar su contribución y participación en el aseguramiento de calidad y seguridad de nuestros productos, y en la mejora de nuestros procesos.

Aprobado:



Luis Corujo
Gerente