

Patel, S.A.U. es una empresa ubicada en L'Esquirol dedicada al sacrificio y despiece de cerdos, con un volumen anual de unos 1.200.000 animales sacrificados al año. Las ventas se dirigen al mercado español, así como al extranjero con un volumen de exportación del 60 % aproximadamente, en países europeos como Francia, Alemania, Italia y países del resto del mundo como Corea del Sur, Sud África, Japón, China y USA.

Nuestra actividad requiere una política de trabajo encaminada a satisfacer las necesidades de los clientes, cumplir con el código ético en el trabajo, garantizar la calidad, legalidad, autenticidad y seguridad alimentaria, así como la sostenibilidad ambiental, incorporando medidas de mitigación y adaptación al **cambio climático** en nuestras operaciones, preservando y respetando el medio que nos rodea y cumpliendo los requisitos que establece la **normativa vigente** y las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria BRCGS, IFS, así como la ISO 45001 e ISO14001. Por estos motivos estamos convencidos que, siguiendo las pautas establecidas a continuación, conseguiremos mejorar de forma continuada.

Además, la empresa vela por una continua mejora en la **cultura de Seguridad Alimentaria**, proporcionando los medios necesarios para hacer partícipes de ella e implicando a todos los miembros de nuestra 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 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. 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.
3. Analizar los diferentes indicadores para detectar las acciones o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro y una mejora continua.
4. Consecuentemente a todo lo dicho, la empresa siempre debe 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 incidan negativamente en el producto y en el ambiente.
5. Seguir unos procesos de trabajos éticos y seguros para el personal que los realiza, respetando la libertad de asociación y el derecho a las negociaciones colectivas, sin emplear mano de obra infantil, sin haber discriminaciones y sin permitir un trato inhumano o severo, ni ningún tipo de esclavitud moderna.
6. Revisar y establecer anualmente los objetivos de calidad y gestión ambiental, y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión.
7. Cubrir las necesidades de formación de todo el personal para conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados y alcanzar los objetivos anuales.

8. 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 con el fin de ser una empresa sostenible **preservando la biodiversidad y el ecosistema de la zona.**
9. Utilizar energías que minimicen la emisión de gases que puedan afectar significativamente al cambio climático.
10. Gestionar de forma adecuada los residuos y reducirlos en la medida de lo posible.
11. Continuar trabajando para mejorar la gestión de las aguas residuales dedicando los recursos humanos y técnicos que económicamente sean viables.
12. 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.
13. Velar por un correcto trato a los animales, cumpliendo y exigiendo a nuestros proveedores que se cumpla la normativa de bienestar animal desde la granja hasta nuestras instalaciones.
14. Establecer las medidas necesarias para producir un producto seguro y evitar los posibles sabotajes sobre el producto.

Esta política, los objetivos y la revisión de éstos se comunica a todos los niveles de la organización y a los que trabajan en nombre de ésta.



Xavier Planas
Gerente