

FRICAFOR, S.L., es una empresa ubicada en C/Mare de Déu del Mont nº31, 17740 Vilafant (Girona), actualmente dedicada al sacrificio y despiece de bovino HALAL y No halal según requisitos de cliente para su posterior envasado y/o congelado; corte y envasado y/o congelado de piezas cárnicas de porcino. Puntualmente puede realizarse preparados frescos cárnicos. También se dispone de la certificación en producto ecológico y welfare quality. Se aplican requisitos para cumplir con la norma ISO 14001:2026.

Nuestra actividad requiere una política de trabajo encaminada a satisfacer las necesidades de los clientes y a producir un producto higiénicamente seguro, preservando y respetando el medio que nos rodea y cumpliendo los requisitos que establece las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria IFS y la Norma Halal Food&Quality. Además, de certificación ecológica y welfare quality Por estos motivos estamos convencidos que, siguiendo las pautas establecidas a continuación, conseguiremos mejorar de forma continuada.

La empresa actualmente está certificada por la norma Food&Quality, implantando en su estructura corporativa los perfiles de trabajo necesarios (un comité interno Halal) para cumplir con todos los requisitos de la norma y valorando las expectativas de los clientes Halal mediante la solicitud de su satisfacción. La empresa se mantiene actualizada con la finalidad de adaptarse a todas las novedades y gestionar los recursos necesarios para cumplir con los requisitos solicitados. La empresa está concienciada de incorporar todos los requisitos Halal como un sistema de calidad más allá de la práctica religiosa.

Además, la empresa se fija los siguientes puntos a seguir:

1. Cumplir con las obligaciones de elaborar 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, proponer mejoras en todos los aspectos.
2. Cumplir con los requisitos descritos en la Norma IFS y el Manual para la industria agroalimentaria y servicios Halal, y mantener el sistema documental al día, conservar los documentos y supervisar su trazabilidad.
3. Velar por el cumplimiento de las normativas Halal: desde el control de materias primas, durante el sacrificio y en todo el proceso, supervisando que no haya contaminaciones con productos o materias Haram y que todo el personal involucrado esté formada y capacitado para realizar las tareas encomendadas.
4. Conocer la satisfacción de los clientes, para cumplir sus expectativas y experimentar una mejora continua.
5. Analizar los indicadores de calidad para detectar las acciones o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro y una mejora continua.
6. Consecuentemente a todo lo dicho, la empresa siempre se ajusta a 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.
7. La empresa se propone seguir unos procesos de trabajo éticos y seguros para el personal que los realiza.
8. Mantener la imparcialidad, la supervisión del bienestar del personal y permitir realizar sus prácticas según las creencias.
9. Revisar y establecer anualmente los objetivos de calidad y gestión ambiental, y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión, manteniendo un sistema sostenible.
10. Cubrir las necesidades de formación de todo el personal para conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados (incluyendo Halal y buenas prácticas) y alcanzar los objetivos anuales.
11. Trabajar para optimizar recursos, gestionando correctamente el uso de la energía y el agua aplicando sistemas de ahorro en nuestro sistema productivos, con el fin de reducir el consumo de agua y evitar el derroche de energía.
12. Gestionar de forma adecuada los residuos y reducirlos en la medida de lo posible.
13. 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.
14. Controlar la autenticidad de nuestras materias primas y mantener el producto libre de fraude, incluyendo el control y la aplicación de medidas preventivas contra el sabotaje de los productos.
15. Aplicar medidas preventivas para mantener la calidad del producto, la producción y la seguridad en el trabajo de nuestros operarios durante riesgos emergentes.
16. Aplicar los requisitos exigidos por la certificación ecológica y welfare quality, manteniendo la trazabilidad e identificación de los animales-productos que cumplen con los requisitos. Solicitar la información necesaria para comprobar el estado de ecológico y/o welfare quality.
17. Incluir una cultura en seguridad alimentaria para todo el personal de la empresa, y fomentar su implantación y seguimiento.
18. Asegurar la trazabilidad y el cumplimiento del reglamento UE 2023/1115 (EUDR), garantizando que las materias primas utilizadas no estén vinculadas a la deforestación o degradación forestal, y que su origen sea verificable.
19. Optimizar los recursos naturales y energéticos, aplicando medidas de ahorro y eficiencia en el uso del agua y la energía, fomentando el empleo de fuentes que minimicen las emisiones de gases de efecto invernadero.
20. Gestionar los residuos de forma responsable, reduciendo su generación, promoviendo la reutilización y el reciclaje siempre que sea viable.
21. Mejorar la gestión de las aguas residuales, dedicando los recursos humanos y técnicos necesarios dentro de la viabilidad económica de la empresa
22. Contribuir a la sostenibilidad global, manteniendo la biodiversidad y los ecosistemas naturales, buscando un equilibrio entre el desarrollo económico, social y ambiental.

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

GERENCIA

