

	POLÍTICA DE GESTIÓN	IQ 01 01
	CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE	Rev. 13
		05/02/2026
		Pág. 1 de 1

COOPECARN GIRONA S.L.U. de Llambilles (Girona), empresa dedicada a la fabricación de carne y preparados de carne congelados y productos veganos congelados, mantiene el claro compromiso de trabajar día a día para conseguir la satisfacción de los clientes, a nivel nacional pero también a nivel mundial, mediante la elaboración de productos seguros, legales, auténticos y de calidad, teniendo como objetivo la protección del medio ambiente y la prevención de la contaminación, cumpliendo en todo momento con los requisitos legales aplicables, o de cualquier otro tipo, que la organización voluntariamente haya suscrito, manteniendo un proceso de mejora continua en el desempeño del SIG de nuestra empresa.

Para ello, la Dirección de COOPECARN GIRONA S.L.U. de Llambilles (Girona) establece la siguiente Política de Gestión, y se compromete a difundirla a toda la organización y a proporcionar los recursos necesarios para su cumplimiento.

Para conseguir la aplicación eficaz de esta política se describen los siguientes principios básicos:

1. Cumplir con las obligaciones de producir productos **seguros**, (según el APPCC de la empresa basado en los principios del "Codex Alimentarius"), **legales** (respetando la legislación alimentaria y ambiental en todas las actividades de la empresa) **auténticidad**, conforme a la **calidad** especificada y sus responsabilidades frente a sus clientes, yendo siempre que sea posible más allá de este cumplimiento, para poder cumplir en el futuro con especificaciones cada vez más exigentes.
2. Desarrollar un sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria, basada en la **BRCGS** (Norma Mundial de Seguridad Alimentaria), e **IFS** (Internacional Food Standard)
3. Cumplir con los Sistemas de Autocontrol Específicos para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios (**SAE**).
4. Garantizar que todos los trabajadores de Coopecarn son conocedores de la cultura de Seguridad Alimentaria y Calidad y se adoptarán medidas para una mejora continua.
5. Trabajar con el objetivo de potenciar la máxima calidad de nuestros productos, asegurando el cumplimiento de la satisfacción de los clientes y de sus expectativas.
6. Analizar los diferentes indicadores o no conformidades para detectar las acciones correctivas-preventivas o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro adquiriendo un compromiso de mejora continua con el Sistema Integrado de Gestión.
7. 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 entorno, favoreciendo el uso **sostenible** de recursos.
8. 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.
9. Seguir unos procesos de trabajo **éticos**, y seguros para el personal que los realiza y cubrir las necesidades de formación de todo el personal para conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados y alcanzar los objetivos anuales marcados.
10. Ser respetuosos con el medio ambiente, siguiendo las directrices de la **ISO 14001**, gestionando correctamente los residuos y las emisiones para no contaminar el entorno, disminuir la huella de carbono y con el objetivo de zero waste y estableciendo sistemas de ahorro energético. Nuestro objetivo es conseguir productos cada vez más sostenibles y prevenir y minimizar el desperdicio alimentario.
11. Promover el bienestar animal, solicitando a nuestros proveedores de materia prima animal las certificaciones que demuestren su compromiso y cumplimiento.
12. Mantener un plan de "Food Defence" para garantizar la protección y seguridad de los productos.

Aprobado por:

GERENCIA-Sr. Xavier Cañigüeral

Fecha: 5 de febrero de 2026