



Con la redacción de esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria **CÁRNICAS DEL ORIENTE DE ASTURIAS, S.L.** persigue obtener la verificación de los niveles de calidad e inocuidad de todos los productos comercializados mediante la implantación en la empresa de un **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria** basado en la norma **UNE-EN ISO 22000:2018**, enfocado a mejorar progresivamente en la seguridad alimentaria y calidad de nuestros productos, y atendiendo las necesidades de nuestros clientes con productos de calidad cuyas especificaciones cumplan con los **requisitos legales de la industria agroalimentaria**.

En **CÁRNICAS DEL ORIENTE DE ASTURIAS, S.L.** manufacturamos carne de vacuno, incluyendo despiece, elaborados y preparados cárnicos frescos, carne picada y productos transformados a base de carne, así como almacenaje y distribución de dichos productos tanto frescos como congelados. Entre nuestras actividades se incluyen también el envasado, almacenamiento y distribución de productos curados, embutidos, quesos y legumbres, así como el almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, todo ello cumpliendo con la legislación vigente en seguridad alimentaria para así proveer a nuestros clientes con productos seguros y de calidad.

**CÁRNICAS DEL ORIENTE DE ASTURIAS, S.L.** pretende mejorar la gestión de sus procesos con la intención de aportar a nuestros clientes la **máxima confianza en nuestros productos, asegurando la calidad e inocuidad en todo momento** y cumpliendo por tanto con sus necesidades e inquietudes.

Nuestro Sistema de Gestión se basa en los siguientes principios:

- Cumplir con los **requisitos de seguridad alimentaria** aplicables, incluyendo la **legislación** vigente, su **reglamentación y acuerdos voluntarios** acordados con nuestros clientes aplicables a las actividades, productos y servicios.
- Desarrollar un **Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos** con objetivos y metas definidas, fomentando la inocuidad de los alimentos en todo momento, garantizando su vigencia, adecuación y eficacia mediante revisiones periódicas y su comunicación a las partes interesadas.
- Incorporar a nuestros trabajadores al cumplimiento de los objetivos y metas establecidas, mediante la **formación continua** para garantizar las competencias necesarias en temas relacionados con la calidad e inocuidad de nuestros productos.
- Fomentar **procesos y tecnologías** apropiadas y económicamente viables para incentivar acciones promotoras de prevención de situaciones que puedan afectar a la inocuidad del producto.
- Establecer e impulsar el desarrollo de una **cultura de empresa** que involucre a todos sus integrantes en la **mejora continua** de la **calidad** y la **Seguridad Alimentaria**.
- Facilitar la **comunicación interna y externa**, para poder tener un contacto más directo con nuestros clientes y otras partes interesadas.

La inocuidad alimentaria requiere de la participación y colaboración de todos por lo que esta Política es difundida a todo el personal de la empresa y colaboradores para su conocimiento y comprensión, ya que para la aplicación efectiva de estos principios es necesario el apoyo de todos los departamentos y personal de la compañía.

En Ribadesella, a 31 de Marzo de 2025

Fdo.: Roberto Aramburu Villar

Gerente de Cárnicas del Oriente de Asturias, S.L.