



SALA DE DESFER I MAGATZEM FRIGORÍFIC J. VIÑAS, es una empresa ubicada en C/ Ermita de Sant Francesc, 5 en Vic dedicada al Sacrificio, despiece y elaboración de productos derivados de bovino, con un volumen anual de más de 18.000 toneladas al año.

Las ventas se dirigen al mercado español, así como al extranjero con un volumen de exportación del 40 % aproximadamente, en países europeos como Francia, Portugal, Italia y países del resto del mundo como Japón, Argelia, Hong Kong, Montenegro...

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 BRC y IFS, el bienestar animal y la norma de medioambiental ISO 14001. Por estos motivos estamos convencidos que, siguiendo las pautas establecidas a continuación, conseguiremos mejorar de forma continuada.

1. Cumplir con las obligaciones de producir 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, 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.
3. Mantener y mejorar el Sistema de gestión de calidad implantado. Analizar los diferentes indicadores para detectar las acciones o recursos necesarios para garantizar un producto sanitariamente seguro y una mejora continua.
4. Utilizar los procesos y las tecnologías más adecuadas para prevenir y reducir la contaminación y cualquier otra perturbación que pueda incidir de forma negativa en el producto y en el medio ambiente protegiéndolo de la deforestación, respetando la biodiversidad y minimizando el impacto a mares y océanos. Así como seguir unos procesos de trabajo éticos y seguros para el personal que los realiza.
5. Revisar y establecer anualmente los objetivos de calidad y del sistema gestión ambiental, así como los referentes al bienestar animal, y tomar las acciones necesarias para mejorar los sistemas de gestión.
6. Cubrir las necesidades de formación de todo el personal para dar a conocer y cooperar con los sistemas de gestión implantados y alcanzar los objetivos anuales, además de promover la implicación de los trabajadores en todos los niveles.
7. Garantizar el conocimiento e implicación de todo el personal en cultura de la seguridad alimentaria y en materia de protección ambiental y reducción del impacto sobre el medio ambiente. Además de fomentar la educación y las buenas prácticas en el uso sostenible de recursos.
8. Adoptar el compromiso de promover y llevar a cabo todos los esfuerzos que sean necesarios para reducir su impacto ambiental, a través de mejoras continuas y del cumplimiento de los objetivos establecidos en el sistema de gestión ambiental.
9. Trabajar para optimizar el uso de los recursos, gestionando correctamente el uso de la energía y el agua, aplicando sistemas de ahorro en nuestro sistema productivo con el fin de reducir el consumo de agua y evitar un despilfarro energético, además de apostar por la obtención de recursos energéticos a partir de energías renovables.
10. Minimizar la producción de residuos, vertidos químicos y emisiones atmosféricas a través de un mayor control sobre nuestras actividades.
11. Cumplir con la legislación vigente en materia medioambiental, como también los requerimientos y expectativas de las partes interesadas.
12. Gestionar de forma adecuada los residuos, potenciando su reducción, reciclaje y reutilización, con el fin de minimizar, en la medida de lo posible, el impacto ambiental que puedan generar y el malgasto de recursos.
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. Habrá compromiso por cumplir con todas las especificaciones que requiera el sacrificio por el rito HALLAL.
15. Compromiso de cumplir con las necesidades de los animales en materia de bienestar animal respetando las 5 libertades y un cumplimiento de la legislación vigente de bienestar animal durante todo el proceso, implantando nuevos indicadores de bienestar animal a partir de las últimas evidencias científicas publicadas.
16. Además, la empresa tiene implantado un procedimiento de código ético para el control de los proveedores y procesos internos de la empresa. El código ético contempla aspectos de: Derechos Humanos, entorno de trabajo, gestión ambiental e integridad comercial.
17. Disponer de un sistema de control de proveedores en cuanto a fraude, así como de un sistema interno para garantizar la autenticidad del producto, aplicación de medidas preventivas y búsqueda de soluciones que permitan controlar y evitar el fraude alimentario.
18. Compromiso de la empresa para la igualdad de oportunidades de hombres y mujeres, y contra cualquier forma de acoso en el trabajo.

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.