

LA ALEGRÍA RIOJANA, empresa familiar dedicada a la fabricación y comercialización de productos cárnicos curados y cocidos desde 1986 en sus instalaciones de Camprovín, La Rioja, define como objetivos básicos de la empresa los siguientes puntos:

- ✓ La mejora continua de su sistema integrado, con el fin de suministrar a nuestros clientes productos seguros, legales, auténticos y sobretodo, de calidad, obteniendo la máxima satisfacción en nuestros clientes.
- ✓ La Alegría Riojana busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de Gestión Integrado de acuerdo con los protocolos BRC, IFS, ISO 9001 y Food Defence. Para ello, se realizan homologaciones de forma continuada a nuestros proveedores con el fin de garantizar que producen sus productos en condiciones de higiene, gestionan de manera efectiva los posibles riesgos para la calidad, la seguridad y la veracidad de las materias primas y tienen implantados procesos de trazabilidad efectivos, garantizando la seguridad alimentaria.
- ✓ Conscientes de la necesidad de la sostenibilidad ambiental en nuestra sociedad, trabajamos según las directrices de la ISO 14001, manteniendo integrados nuestros principios de producción segura y ambientalmente correcta, teniendo por tanto la responsabilidad de la prevención de la contaminación medioambiental.
- ✓ Es de nuestra responsabilidad, mantener una actitud ética y laboral armónica para con nuestros trabajadores y sociedad en su conjunto.
- ✓ El correcto desarrollo de la implementación del Sistema Integrado es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y el compromiso de Gerencia.
- ✓ La Gerencia proporciona todos los recursos necesarios, tanto humanos como materiales, para aplicar y mejorar los procesos del sistema, de forma que sean apropiados y suficientes para cumplir con los requisitos del producto, garantizando la seguridad alimentaria.
- ✓ La inocuidad del alimento es una característica más del producto, siendo nuestra obligación su vigilancia y garantía.
- ✓ Para la elaboración de nuestros productos, tenemos en cuenta todos sus requisitos aplicables, incluyendo la seguridad del producto, legalidad y calidad, sin olvidar la garantía de seguridad alimentaria en todos los procesos y las especificaciones técnicas de cada uno de los productos que elaboramos.
- ✓ La actualización legislativa aplicable a nuestros productos y servicios, así como cualquier otra reclamación o compromisos adquiridos, en materia sanitaria y ambiental.
- ✓ Los clientes serán informados sobre cualquier aspecto relacionado con las especificaciones de producto (en particular sobre todas las no conformidades identificadas por autoridades competentes relacionadas con los productos) que puedan tener, tengan o hayan tenido un impacto determinado sobre la seguridad y/o legalidad de los productos.

Esta política es comunicada a todos los niveles y partes interesadas y se debe asegurar que es entendida y aplicada por toda la organización mediante difusiones internas o publicaciones. Se revisa regularmente para su continua adecuación. Los objetivos ambientales, de seguridad alimentaria y de inocuidad/calidad de los alimentos al considerarse marco de referencia serán extraídos de la presente política, siendo establecidos y revisados periódicamente. Se revisa el Contexto de la organización anualmente para apoyar la Dirección Estratégica de la Organización para el buen funcionamiento de la empresa y se trabaja en la formación continuada de los empleados y su concienciación en cuanto a la cultura de seguridad alimentaria.

La política de La Alegría Riojana es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su sistema integrado de gestión, además de compromiso del cumplimiento de requisitos aplicables, garantizando la seguridad alimentaria en todos sus productos y procesos y el compromiso de mejorar continuamente la cultura de inocuidad y seguridad y calidad alimentaria de los alimentos del establecimiento.

Fdo. Iván Ibáñez
Gerente de La Alegría Riojana