



POLÍTICA DE CALIDAD

Juan Manuel Hernández, S.A. es una empresa dedicada al despiece de las canales de Cerdo Ibérico y a partir de esta materia prima se elaboran Jamones, Paletas, Embutidos y Embuchados Ibéricos.

El objetivo principal de **Juan Manuel Hernández S.A** es realizar los procesos definidos con los máximos niveles de **calidad** incorporando en los mismos, como valores diferenciadores: el alto grado de **Seguridad Alimentaria** de nuestros productos, la capacidad técnica y las soluciones innovadoras a través de la correcta implementación y seguimiento del Sistema APPCC.

De esta manera **Juan Manuel Hernández S.A** orienta todos sus recursos y esfuerzos a proporcionar **productos inocuos, legales y auténticos**, que satisfagan las especificaciones del cliente además de poder cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y aplicar los procesos que faciliten la mejora continua de la gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos., comprometiéndose así con la mejora continua del sistema de gestión de la calidad.

El Equipo Directivo de **Juan Manuel Hernández S.A** ha adquirido el compromiso de crear, implantar y mantener de modo permanente el Sistema de Autocontrol en la industria y se compromete a dotar a los distintos departamentos y áreas de los medios **humanos, técnicos y económicos** necesarios para desarrollar y mejorar los procesos de forma continua.

Las **Directrices** implantadas para la consecución de estos objetivos son las que se exponen a continuación:

- ✚ Cumplir el compromiso establecido con el cliente respondiendo en todo momento a sus exigencias y expectativas y estableciendo las herramientas necesarias para medir su satisfacción.
- ✚ La calidad de nuestros servicios también depende de la calidad de los trabajos que contratamos con terceros. Por tanto, debemos exigir a nuestros suministradores la máxima calidad y evaluar su trabajo.
- ✚ Revisar de forma continuada el sistema, los recursos y los objetivos para poder identificar mejoras en el servicio:
 - ✓ Tanto las desviaciones o errores detectados como las quejas, reclamaciones y sugerencias recibidas deben ser consideradas como una fuente de información y de oportunidades para mejorar.
- ✚ Cumplir con los requisitos legales que nos aplican, principalmente con los requisitos en materia de Seguridad Alimentaria, a través de nuestro manual de autocontrol y de gestión de la calidad:
 - ✓ Cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios.
 - ✓ Muestreos y análisis
- ✚ Formar constantemente al personal para conseguir una plantilla altamente cualificada en materia de Gestión de calidad y Seguridad Alimentaria. Para ello:
 - ✓ Se difundirá este sistema y esta política para que sean conocidos, implantados y mantenidos al día.
 - ✓ Todo el personal estará implicado en la detección, análisis y corrección de defectos, ineficiencias y malas prácticas, así como en la eliminación de sus causas.
 - ✓ La prevención de errores tiene prioridad sobre su resolución. El conocimiento de las posibles deficiencias y su subsanación se extenderá a toda la organización con un fin preventivo.
- ✚ Compromiso medioambiental cumpliendo con la legislación vigente.
- ✚ Proporcionar un ambiente de trabajo adecuado, cumpliendo con los requisitos legales en materia de prevención de riesgos laborales para conseguir la seguridad e higiene en el trabajo, pero sin poner en riesgo la Seguridad alimentaria.
- ✚ Responsabilidad ética y laboral, favoreciendo un ambiente participativo entre los empleados, que se integran en el objetivo común; mejorando las comunicaciones que faciliten el trabajo en equipo, el reconocimiento individual y las sugerencias de mejora.
- ✚ Asimismo, a través de esta política, Juan Manuel Hernández S.A se compromete con el cumplimiento de los requisitos relativos a asuntos de salud, seguridad y trabajo basados en la Declaración de la OIT de Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo.
- ✚ Esta política de Calidad se encuentra disponible para todas las partes interesadas relacionadas con la empresa en su Manual de Calidad, que puede ser revisado mediante auditoría del mismo.

En Guijuelo, a 03 de JULIO de 2023