

REVISAN, S.L., empresa dedicada a la fabricación, distribución y venta de jamones y paletas curados, lomo curado, embutidos como chorizo, salchichón, morcón, morcilla y sobrasada, y carne fresca, consciente de la importancia que supone la CALIDAD para organizar su actividad empresarial y la necesidad de fabricar productos seguros y dentro de la legalidad, se compromete a implantar un Sistema de Gestión conforme a la Norma FSSC22000 V5.1 Dicho Sistema está fundamentado en la CALIDAD, la SEGURIDAD y la LEGALIDAD de sus productos, la SATISFACCIÓN DEL CLIENTE y la MEJORA CONTINUA de sus procesos. El alcance del certificado es el siguiente: elaboración de jamones, paletas, embutidos y embuchados curados, deshuesado de jamón y paleta, loncheado de productos cárnicos curados y envasado al vacío, y envasado al vacío de carne de cerdo congelada o refrigerada.

Por ello se compromete a:

- IMPLICAR, MOTIVAR Y COMPROMETER A TODOS los integrantes de la empresa, empezando por la propia Dirección con objeto de promover su participación en la gestión, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de Calidad.
- Es imprescindible que todos los trabajadores reciban una buena FORMACIÓN, en todos aquellos aspectos relacionados con la CALIDAD, con la SEGURIDAD y con su trabajo, aumentando y motivando la competencia y el rendimiento de los empleados integrando la CALIDAD y la SEGURIDAD en cada uno de los puestos de trabajo, haciendo especial hincapié en la HIGIENE tanto de los trabajadores como de las instalaciones.
- Crear CANALES DE COMUNICACIÓN entre todos los miembros de la empresa, ya que es fundamental para conocer aquellos aspectos de la misma que necesiten mejoras que influyan positivamente en la CALIDAD, SEGURIDAD y LEGALIDAD de nuestros productos y que con sus sugerencias y participación aporten información valiosa.
- PREVENIR LA CONTAMINACIÓN que pudiéramos generar para mantener una relación mutuamente beneficiosa con el medio que nos rodea y nuestros vecinos colindantes.
- MINIMIZAR nuestra GENERACIÓN DE RESIDUOS y proporcionar formación y medios a nuestros empleados en concordancia con la responsabilidad medioambiental de la empresa.
- Para obtener CALIDAD es necesario realizar una buena PLANIFICACIÓN. Para ello se trabaja con una metodología basada en la PREVENCIÓN y no en la corrección.
- Dado que nuestros clientes son la base de nuestra existencia debemos orientar la CALIDAD hacia la consecución de la SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES a través del compromiso de la empresa, poniendo a su alcance productos cuya relación calidad/precio se adapte a sus REQUISITOS y EXPECTATIVAS, asegurando que los productos y servicios cumplen su finalidad así como las normas y requisitos legales aplicables, mejorando así nuestra posición en el mercado y permitiéndonos ampliar la presencia de nuestros productos en el mercado.
- Utilizar el Sistema de Calidad como una herramienta de la MEJORA CONTINUA que evoluciona aumentando su eficacia.
- Utilizar el Sistema A.P.P.C.C. como una herramienta para garantizar la SEGURIDAD ALIMENTARIA DE NUESTROS PRODUCTOS, incluyéndolo en el Sistema de Calidad para lograr también su mejora continua.
- Cumplir con nuestra ética profesional para la realización de productos seguros y saludables para el consumidor e informando de manera transparente a los consumidores sobre cualquier aspecto de los productos, realizando la retirada inmediata en el caso de detectarse cualquier riesgo para la salud así como informar detalladamente a los consumidores de los riesgos.
- Lograr la máxima satisfacción de los trabajadores, partiendo de principios éticos laborales.
- Sustentar la MEJORA CONTINUA como prioridad de la Gestión de la Calidad, interpretando las expectativas de nuestros clientes, asegurando así el futuro de la empresa y su desarrollo.

Esta Política es uno de los medios para establecer, revisar y lograr los Objetivos del Sistema de Gestión y de la Empresa, acompañando la estrategia para consolidar el futuro, mejorar la rentabilidad y eficiencia y el control interno. Todo el Personal de REVISAN es protagonista importante de los productos y servicios desarrollados y brindados a nuestros clientes y el éxito de este permanente desafío necesita del COMPROMISO de TODOS NOSOTROS.

D^a. Yolanda Martín Revilla, en Guijuelo a 13 de Abril de 2022
Dirección de REVISAN