



## POLÍTICA DE CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE PROCABI, S.L.

La Dirección de PROCABI S.L., es consciente de las reglas de competencia que existen en el sector, así como de las tendencias que progresivamente se van introduciendo en los asuntos referentes a la calidad. Es nuestro objetivo trabajar para **lograr una satisfacción plena de nuestros clientes, consiguiendo la máxima Calidad en nuestros productos**, cumpliendo la Legislación Aplicable, normas, reglamentos y especificaciones que marcan las normas internacionales, especialmente los requisitos de los protocolos IFS y BRC, los cuales nos certifican y aquellos directamente relacionados con la Seguridad Alimentaria. Además, Procavi está certificada para la elaboración de productos de consumo Halal, los organismos certificadores aseguran que la elaboración de productos de la empresa se ajusta a la normativa islámica que se recoge en El Corán, se trata, por tanto, de una garantía alimentaria para la comunidad musulmana.

Para ello es importante entender lo que es Calidad total, concepto sobre el cual se desarrollan los modelos de excelencia. La calidad total se entiende como la aplicación de los principios de la gestión de la calidad al conjunto de actividades y personas de la organización, no sólo a la realización del producto o servicio que se entrega al cliente.

La actividad de PROCABI está basada en:

Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de:

Carnes separadas mecánicamente

Preparados de carne y Carnes picadas

Productos cárnicos

Sacrificio de Aves

Sala de despiece de carne de Aves

Sacrificio por rito religioso.

Producción de Harinas y Grasas de pavo para alimentación animal.

Además, teniendo presente que trabajamos en el sector cárnico y de alimentación, debemos ser muy exigentes con la Seguridad Higiéno-Sanitaria de los productos que ofrecemos a nuestros clientes, y de los medios utilizados para su elaboración y posterior comercialización.

Por lo tanto, los principios de actuación en Procavi para alcanzar nuestros objetivos de Calidad se basan en:

- La mejora continua en todos los aspectos, tanto en Seguridad Alimentaria, como a nivel productivo y en el servicio de nuestros productos.
- La fabricación de productos inocuos, legales y auténticos.
- Definición e implantación de los procesos más adecuados, lo cual nos asegura el éxito.
- Los acuerdos con nuestros clientes, se llevan a cabo en un marco de confianza y fiabilidad, respeto y apoyo recíproco donde se asume la responsabilidad en cada una de las acciones.
- Entendemos la Calidad, como un proceso dinámico en continua construcción; no abarcando solo el producto final, sino teniendo en cuenta su proceso íntegro, fiabilidad, asistencia técnica a la venta y garantía de un servicio postventa; y una rápida actuación en caso de detectar desviaciones en el producto.
- Para la consecución de nuestros objetivos, la Calidad es entendida como una herramienta que implica a todos sus trabajadores, siendo así una labor de equipo; el elogio, reconocimiento, la capacidad crítica en nuestro trabajo diario y la formación continua, determina el clima de nuestra empresa.
- La comunicación de dicha Política de Calidad y Seguridad Alimentaria a nuestros empleados, proveedores, clientes y personal implicado en nuestra actividad diaria.

Consecuente con la decisión y voluntad expresada, la Dirección de PROCABI se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la consecución de los objetivos descritos, con el convencimiento real de que sea una inversión para garantizar la continuidad y la estabilidad de la compañía en el tiempo.

Pido al personal de PROCABI que asuma y se atenga a las previsiones de esta Política.

**Trabajar por la Calidad es trabajar por nuestro futuro.**

EL GERENTE

Fdo.: D. Alfonso Morales Terres  
Rev.: 09/02012025