

Política de Grup Baucells Alimentació, S.L.

GRUP BAUCELLS ALIMENTACIÓ, S.L. focaliza sus esfuerzos en la elaboración de productos seguros y con la calidad establecida en las especificaciones acordadas con sus clientes y a la vez teniendo en cuenta los consumidores finales.

Garantiza en todo momento el cumplimiento legal de toda la normativa que le es de aplicación en referencia a la Seguridad Alimentaria, la Responsabilidad Ética y Laboral, el Medio Ambiente y la Sostenibilidad.

Tiene implantado un sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de acuerdo con las normas BRC y IFS FOOD para garantizar la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria de forma efectiva y eficiente, y a la vez asumiendo las responsabilidades para dar cumplimiento a los requisitos de los clientes.

Los ámbitos de actuación en la mejora continua son los siguientes:

CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Establecer las operaciones de despiece, y el flujo de productos dentro las instalaciones enfocado a garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la inocuidad de los productos producidos.
2. Seleccionar los proveedores de cerdos y establecer acuerdos estables priorizando aquellos que integran producción de piensos y producción porcina con certificación de bienestar animal, estableciendo una colaboración estrecha enfocada a dar cumplimiento a los productos comercializados.
3. Establecer mecanismos de comunicación eficaces a través de la cadena alimentaria en temas de seguridad alimentaria, para agilizar la respuesta delante incidentes relacionados con la seguridad alimentaria de los productos.
4. Proporcionar los recursos necesarios para aplicar los principios de seguimiento y verificación en planta de la calidad de los productos producidos y de la eficacia de los controles de calidad y de seguridad alimentaria establecidos de acuerdo con el sistema APPCC establecido por el Codex Alimentarius, revisión y mejora continua del sistema.
5. Participar de forma activa en los órganos directivos del matadero Escorxador Frigorífic d'Osona para intervenir en la mejora de la seguridad alimentaria de los procesos propios del matadero e impulsar la mejora de las instalaciones para adecuarlas a los niveles más altos de exigencia de higiene, seguridad alimentaria y calidad de producto.
6. Fomentar la comunicación interna y formación del personal de base para promover el compromiso de todo el personal con la seguridad, la legalidad y calidad de los productos.
7. Establecer un sistema para evitar fraudes alimentarios, incluyendo la cadena de suministro.
8. Dotar de recursos todas las acciones que permitan reducir las incidencias relacionadas con cuerpos extraños.
9. Promocionar y fomentar, en todo el personal de la organización, los valores de la cultura de la seguridad alimentaria para la mejora continua

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

10. Velar por la seguridad y la salud de los trabajadores en todos los aspectos relacionados con el trabajo.
11. Disponer de un sistema de gestión integrado de seguridad y salud laboral que permita mantener al día la prevención de los riesgos laborales aplicando las medidas que sean necesarias para asegurar la protección de sus trabajadores, frente riesgos en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Política de Grup Baucells Alimentació, S.L.

12. Desarrollar una acción permanente sobre el programa de prevención con el fin de mejorar los niveles de seguridad existentes y proporcionar los recursos necesarios para adoptar las medidas de seguridad pertinentes.
13. Facilitar a los trabajadores la información y formación de los riesgos en su centro de trabajo y establecer un sistema de organización en el cual se asegure la participación de todos los trabajadores en la aplicación del sistema de gestión integral de seguridad y salud laboral.
14. Fomentar la implantación del sistema de gestión de seguridad y salud laboral mediante la integración en la cultura de prevención de todos los trabajadores. Esta filosofía de prevención es de aplicación a todos los estamentos de la empresa, des de gerencia hasta el trabajador de base, pasando por los mandos intermedios. Siendo cada uno responsable de las funciones que debe desempeñar dentro de este engranaje de la prevención de los riesgos laborales.
15. Aplicar los principios de la actividad preventiva y las medidas que integren el deber general del empresario a fin de poder cumplir con los requisitos legales vigentes y de asegurar un ambiente y unas condiciones de trabajo seguras para sus trabajadores.

MEDIO AMBIENTE, SOSTENIBILIDAD y RESPONSABILIDAD ÉTICA Y PERSONAL

16. Grup Baucells tiene en cuenta el desarrollo económico, el desarrollo social y la protección del medio ambiente, buscando establecer su actividad en el área de confluencia de estos tres pilares, para que sea sostenible.
17. Grup Baucells basa su modelo de negocio en la responsabilidad ética y personal de cada uno de los agentes que intervienen en la actividad propia de la empresa, así como en sus relaciones con clientes y proveedores.
18. Grup Baucells actúa de acuerdo con las leyes y normas vigentes de la gestión ambiental, siendo el máximo de eficientes a partir de la aplicación de las Mejores Técnicas Disponibles que son de aplicación a la industria cárnica y minimizando el impacto ambiental de la actividad a partir de minimizar la producción de residuos, la emisión de contaminantes en la atmosfera, la emisión de ruidos, el consumo de agua potable y la generación de aguas residuales.

Dirección – Jordi Soler
Enero 2024