



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

POLÍTICA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

Nuevo Carnic, S.A. es una empresa dedicada al sacrificio y despique de ganado bovino, elaboración y envasado de productos cárnicos intactos y no intactos (tenderizados), refrigerados y congelados.

Nuevo Carnic, S.A. para lograr su propósito se basa en los factores externos e internos pertinentes y está comprometido a establecer y revisar los objetivos de inocuidad y calidad incluidos en el SGIA, proporcionar productos cárnicos que garanticen el cumplimiento de los requisitos de inocuidad aplicables, requisitos legales y reglamentarios, requisitos de calidad y los requisitos acordados mutuamente con el cliente, para obtener su satisfacción.

La comunicación interna y externa con las partes interesadas, es fluida y transparente con el fin de mantener la eficacia del SGIA.

La Alta Dirección está comprometida a mantener y mejorar continuamente el SGIA, proveyendo recursos para el cumplimiento de las especificaciones de los productos, con estrictos niveles de inocuidad y calidad, y asegurar en el personal, las competencias relacionadas al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

La Alta Dirección se compromete a revisar esta política a intervalos planificados, para mantener la integridad del SGIA.

Ing. José Daniel Núñez Melgara
Gerente General



FSSC 22000