

Embutidos El Turista SL mantiene su compromiso con la calidad desarrollando, implantando y manteniendo un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria conforme a la ISO22000:2018 para el servicio de sacrificio de ganado porcino estando controlado mediante un Manual de Autocontrol basado en los principios APPCC.

Este sistema se ha desarrollado para cumplir los requisitos de nuestros clientes, así como los legales y reglamentarios que sean de aplicación asumiendo una filosofía de aseguramiento de la calidad, administrando los riesgos y mejorando continuamente los procesos y las instalaciones así como cumpliendo los estándares de Bienestar Animal. Se pretende también garantizar una comunicación interna / externa fluida en materia de Seguridad Alimentaria.

En esta búsqueda permanente de una mejora continua del Bienestar Animal, de la Calidad y Seguridad Alimentaria del producto final se empleará una tecnología acorde a los tiempos que permita obtener los mejores productos siempre asegurando la seguridad y vigilancia de toda nuestra plantilla.

Se desarrollará e implantará una “Cultura de Seguridad Alimentaria” que abarque todos los estamentos de la organización, estableciendo las actitudes, valores y creencias de nuestra empresa que determinan el compromiso y la solidez en la gestión de la Seguridad Alimentaria tanto por parte de la dirección como por todos los empleados de Embutidos Turista SL.

Gerencia liderará en todo momento la implantación de dicho Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria manifestando su compromiso personal en su consecución poniendo para ello a disposición tanto los recursos humanos como económicos planteando objetivos dentro de la empresa cuyo logro será evidencia de estar alcanzando las metas propuestas.

Jose Alfonso Rodríguez  
Gerente Embutidos El Turista SL



En Roales del Pan, a 28 de Febrero 2023