

Certificado / Certificate

El organismo de certificación SGS-ICS GmbH confirma que las actividades de procesado de/
The certification body SGS-ICS GmbH confirms that the processing activities of

EMBUTIDOS MORENO PLAZA, S.A.

COID: 42147

C/ Río Fahala, s/n, Pol. Ind. La Rosa, Parcelas 7 a 13
29120 Alhaurín el Grande (Málaga), Spain
cumple los requisitos de / meets the requirements of the

IFS Food

Version 6, April 2014

y otros documentos normativos asociados para el alcance de auditoría:
and other associated normative documents for the audit scope:

Producción y envasado al vacío, en atmósfera protectora y en microperforado de carnes frescas, productos cárnicos con tratamiento térmico, curados, oreados, preparados cárnicos marinados, adobados, burger meat y salazones cárnicas.

Production and packing in vacuum, in MAP and microperforated of fresh meat, meat products with heat treatment, cured, aerated, marinated meat products, burger meat and salted meat products.

Alcance de Producto / Product scope 1: Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos. / Red and white meat, poultry and meat products.

Alcance Tecnológico / Technology scope: B, C, D, E, F

En el **Nivel Básico** con una puntuación del 93,16% /
on **Foundation Level** with a score of 93,16%.

Fecha de auditoría / Date of the audit: 16/05/2018 – 18/05/2018

Siguiente auditoría a realizar dentro del periodo de tiempo /

Next audit to be performed within the time period: 26/03/2019 – 04/06/2019

Fecha de emisión del certificado / Certificate issued on: 12/07/2018

Certificado válido hasta / Certificate valid until: 15/07/2019

Autorizado por / Authorised by



Christian Rathje
Head of Certification Body



Joachim Schulz
Global Product Manager IFS

SGS-International Certification Services GmbH
Rödingsmarkt 16 D-20459 Hamburg (Germany)
t +49 (0)40 30.101.361 f +49 (0)40 33.04.098 www.sgsgroup.de

Página 1 de 1 / Page 1 of 1



Place QR code here!
and delete text!



En EMBUTIDOS MORENO PLAZA S.L, entendemos como fundamental la implantación y desarrollo de un **Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos**, siguiendo los requisitos establecidos en IFS Food, que nos permita diseñar y elaborar productos tradicionales de Calidad y Seguros, y poder conseguir así un **posicionamiento firme en el mercado**.

La empresa Embutidos Moreno Plaza, s.l. se dedica fundamentalmente a la elaboración de Preparados Cárnicos, Productos Cárnicos, Salazones y Mantecas, destinados al comercio nacional. Pretende a su vez, mejorar la eficiencia y la gestión de los procesos de fabricación, cumpliendo con las necesidades y expectativas de sus clientes, con un enfoque hacia la calidad e inocuidad de los alimentos, y la mejora continua de los procesos.

Nuestra Política está orientada hacia la satisfacción de nuestros clientes y la inocuidad de los productos ofertados, en lo cual está implicado todo el personal de la empresa.

La Dirección se compromete a:

- A desarrollar, implantar y certificar un Sistema de Seguridad alimentaria, conforme a IFS, manteniendo actualizado el Manual y los restantes documentos que integran dicho sistema.
- Cumplir con todos los requisitos legales (prerrequisitos y APPCC), los exigidos por las normas y los acordados con nuestros clientes, que sean aplicables en razón de nuestra actividad.
- Proporcionar los recursos materiales y humanos que permitan la consolidación del Sistema Integrado de Gestión de Inocuidad Alimentaria, así como adoptar las medidas necesarias para prevenir los riesgos laborales teniendo en cuenta todos aquellos aspectos necesarios para garantizar la salud y seguridad de las personas en el trabajo.
- Formar y motivar al personal respecto al sistema de Gestión, para que se integre y participe en él, desarrollando en ellos aquellas destrezas que permitan delegar responsabilidades y el autocontrol en sus actividades. Esto conlleva una disminución de errores, con el consiguiente aumento de la productividad y rentabilidad. Todo el personal asume el conocimiento de la necesidad del mantenimiento de la seguridad de los productos bajo la responsabilidad ética y laboral.
- Respetar el Medio Ambiente, cumpliendo con la legislación aplicable y proporcionando los recursos necesarios para prevenir la contaminación que se deriva de su actividad al tiempo que centra sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos con la finalidad de disminuir en lo posible el impacto medioambiental, buscando la sostenibilidad.
- Establecer objetivos y metas coherentes con los propósitos de la empresa, y medibles.
- Asegurar la revisión del Sistema (y de sus objetivos y metas) anualmente, permitiendo su mejora cada año.
- La mejora continua del Sistema de gestión mediante la recopilación y análisis de datos que permitan identificar las áreas a mejorar.
- Difundir y comunicar la Política de Inocuidad de los alimentos, para implicar a todos los miembros integrantes de la empresa.
- Establecer acciones y programas orientados a la prevención más que a la corrección, para garantizar la seguridad y salubridad de los productos fabricados.

La Dirección General de EMBUTIDOS MORENO PLAZA S.L, por su liderazgo, es la máxima responsable del cumplimiento de la Política de Inocuidad de los alimentos, tal y como se establece en el Compromiso de la correcta Gestión de empresa.

Fdo.
LA DIRECCIÓN
31/01/14

EMBUTIDOS MORENO PLAZA, S. A.
C. I. F.: A-29148566
Políg. Ind. La Rosa, P-7 A 13 - C/. Río Fahala
Tlf.: 952 59 57 61 - Fax: 952 59 44 36
29120 ALHAURIN-EL GRANDE (Málaga)