POLÍTICA CORPORATIVA

Realizado: Elena Sanchez Jimenez	Revisado y Aprobado: Dionisio Sánchez Bermejo
Fdo.:	Fdo.:
Fecha: 14-01-2026	Fecha: 14-01-2026

ANEXO DE PROCEDIMIENTO GENERAL

JDSF - JAMONES DIONISIO SÁNCHEZ

REV.	FECHA	SECCIONES	CAUSAS DEL CAMBIO
5	ene-2026	RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL y SOSTENIBILIDAD	Se incluye el desperdicio alimentario
4	ene-2024	LEGALIDAD Y AUTENTICIDAD	Se incluye ese punto
3	jul-2021	Todas	Revisión anual
2	jul-2020	TODAS	Revisión anual
1	jul-2019	Todas	Inserción en software EasyQ (viene del documento con fecha 04/01/2019)

POLITICA CORPORATIVA

HIJOS DE DIONISIO SÁNCHEZ S.L. es una industria cárnica porcina. Todo el personal de nuestra empresa es consciente de la necesidad de garantizar el cumplimiento de los requisitos del cliente, incluso de aquellos que no hayan sido establecidos por él, pero necesarios para la adecuada prestación de servicios.

La calidad y seguridad alimentaria es una responsabilidad de todo el personal de HIJOS DE DIONISIO SANCHEZ. El compromiso de nuestra empresa con la Calidad y Seguridad Alimentaria y con la legislación que nos afecta, es entendido y asumido por todos y cada uno de sus miembros.

En cumplimiento con dichos principios HIJOS DE DIONISIO SANCHEZ se compromete a:

ENFOQUE AL CLIENTE:

- ✓ Cumplir con los compromisos adquiridos y responsabilidades con nuestros Clientes en todos los productos que ofrecemos.
- ✓ Lograr la máxima satisfacción de los Clientes, aplicando criterios de excelencia en el servicio y ofreciendo nuestros productos con una buena relación entre calidad, coste, plazo de entrega, así como elaborarlos desde el marco de la inocuidad, calidad y legalidad alimentaria.

RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL y SOSTENIBILIDAD:

- ✓ Contamos con un compromiso de protección del medio ambiente, realizando las exigencias propias de sus actividades con el máximo respeto al entorno, manteniendo la sostenibilidad en todo momento y comprometiéndonos con la legalidad.
- ✓ Compromiso a contribuir a minimizar el porcentaje de los niveles de desperdicios alimentarios generados en el sector de producción y procesamiento, para ello, se lleva a cabo el reprocesado de aquellos desperdicios alimentarios que son aptos para el consumo humano, impidiendo así ser descartados de la cadena alimentaria y contribuyendo a la sostenibilidad.

REQUISITOS DE PRODUCTO:

- ✓ Desarrollar y personalizar nuestros productos para poder así abarcar las nuevas necesidades del mercado, innovando en procesos y especificaciones.
- ✓ Establecer Objetivos de Calidad y Seguridad Alimentaria medibles, realizar su Seguimiento y velar por su cumplimiento.
- ✓ Mantener y mejor la eficacia de su Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, utilizando como directrices, los requisitos establecidos por el protocolo IFS versión vigente.

FOOD DEFENSE:

- ✓ Cumplir con las normativas y reglamentos legales y reglamentarios aplicables a nuestra actividad para producir productos seguros y evitar el sabotaje.

ANEXO DE PROCEDIMIENTO GENERAL

JDSF - JAMONES DIONISIO SÁNCHEZ

RESPONSABILIDAD ETICA Y PERSONAL:

- ✓ Dotar a la Empresa de los medios humanos, materiales y tecnológicos que sean necesarios, y optimizando la utilización y el rendimiento de estos recursos.
- ✓ Fomentar el autocontrol, la participación y la seguridad de todos los trabajadores, mediante la preparación adecuada de cada uno para su puesto de trabajo y con el apoyo de la formación continua y la responsabilidad ética, personal y laboral.
- ✓ Utilizar procesos seguros que contribuyan al pleno bienestar de los empleados y eviten y los proteja de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD DEL PRODUCTO:

- ✓ La calidad e inocuidad del producto es una característica más de los diferentes productos que ofrecemos, que es nuestra obligación vigilar y supervisar.
- ✓ Garantizar unos estándares elevados de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria y autenticidad para todos los productos fabricados.
- ✓ Velar por la seguridad de los consumidores, fabricando productos que respetan las normal de seguridad y calidad alimentaria.

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- ✓ Formar continuamente a los empleados en materia de seguridad alimentaria, calidad y medio ambiente.
- ✓ Contar con un personal involucrado y que es consciente de su importancia en relación a la cultura de la seguridad alimentaria.

LEGALIDAD Y AUTENTICIDAD:

- ✓ Elaborar nuestros productos asegurando la calidad, legalidad y la autenticidad de todos los productos elaborados en nuestras instalaciones, asumiendo la responsabilidad de estos frente a los consumidores.

La Dirección asume como una función propia de sus responsabilidades, ejercer el liderazgo en la práctica de una conducta que propicie la gestión de la calidad y seguridad, actuando así de impulsora, guía y ejemplo en el cumplimiento de una obligación que atañe a todos los que trabajamos en esta Organización.

La dirección