

La Dirección de **ISIDRO GONZÁLEZ REVILLA, S.L.** tiene como principal objetivo ser una industria alimentaria de calidad en envasado y distribución de carnes frescas y productos cárnicos curados de porcino. Y para ello, es esencial que la CALIDAD de nuestros productos cumplan con los requerimientos adquiridos y establecidos para con nuestros clientes y las partes interesadas, los requisitos en materia de seguridad alimentaria y autenticidad, según la Norma IFS Food, y con la normativa y reglamentación aplicables, asegurando así el éxito a largo plazo de nuestra Organización, la consecución de sus objetivos desde un enfoque basado en sus valores, tales como trabajo en equipo, responsabilidad ética y laboral, y la satisfacción por el trabajo bien hecho; por ello, establece, declara y asume los siguientes principios:

1. La calidad en nuestra Organización comienza por la disposición de un personal competente y cualificado para la realización de trabajos que afectan a la calidad, legalidad y seguridad alimentaria de nuestro producto, con una gran experiencia avalada por su trayectoria profesional, consciente de la pertinencia e importancia de sus actividades y responsabilidades mediante el cumplimiento de los procesos y especificaciones durante la fabricación del producto y que satisfagan las exigencias del mercado, proporcionando un marco de referencia para establecer, conseguir y revisar periódicamente los objetivos de calidad y seguridad alimentaria, así como la toma de acciones que ayuden al cumplimiento de los mismos; para ello la Dirección facilita los medios humanos, técnicos y materiales necesarios.
2. Compromiso de elaborar productos seguros que satisfagan las exigencias de calidad de los clientes, legislación y reglamentos aplicables tanto en los niveles de calidad como relacionados con aspectos medioambientales. Fomentando así, la cultura de calidad e inocuidad alimentaria a todos los trabajadores.
3. [Compromiso a contribuir a minimizar el porcentaje de los niveles de desperdicios alimentarios generados en el sector de producción y procesamiento, para ello, Isidro González Revilla incluye en su proceso productivo el reprocesado de aquellos desperdicios alimentarios generados en su línea de producción que son saldables y aptos para el consumo humano, impidiendo así ser descartados de la cadena alimentaria y contribuyendo a la sostenibilidad de los productos agrícolas y alimentarios.](#)
4. Ser conscientes de nuestras limitaciones y adaptarse a las solicitudes, especificaciones y necesidades del cliente, siempre que sea posible, y lograr así su plena satisfacción.
5. Informar al Cliente ante cualquier eventualidad que pueda ser causa de incumplimiento en la normativa para la realización del producto solicitado por él o comprometido por Isidro González Revilla, S.L.
6. Compromiso con el cumplimiento de las normas de higiene, para el aseguramiento de la calidad, legalidad, seguridad e inocuidad de los productos elaborados y comercializados según la normativa establecida. Y concienciando a todo el personal de la empresa de la importancia de de la higiene de los alimentos.
7. Las exigencias contractuales, unido al análisis y tratamiento con la máxima prioridad de las quejas de los clientes y recomendaciones para la mejora, es el modelo para establecer el nivel de calidad, legalidad y seguridad de nuestros productos.
8. Realizar un esfuerzo continuado en identificar, caracterizar y minimizar el impacto medioambiental negativo e implantar en la medida de lo posible recursos para el desarrollo sostenible de nuestras actividades.
9. Así mismo, se compromete al respecto y cumplimiento de la ética moral de sus trabajadores, facilitando su participación y desarrollo, para contribuir al cumplimiento de la normativa, obtención de un producto seguro y de calidad.

10. Los requisitos de la calidad, legalidad, seguridad y exigencias contractuales deben ser traducidos de forma efectiva en especificaciones que serán dispuestos a los proveedores externos de forma completa y oportuna.
11. Vivir la inquietud por la formación y las mejoras tecnológicas con las que trabajamos para establecer el flujo de intercambios necesarios que enriquecerán nuestros conocimientos y experiencia, y mejorarán nuestro proceso productivo y atención al cliente. [Manteniendo y teniendo presente, de una forma continuada, la cultura de Seguridad Alimentaria.](#)
12. La dirección consciente de la importancia del factor humano para conseguir estos objetivos, adoptará cuantas medidas sean necesarias para la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales, vigilancia de la salud de los trabajadores.

La aplicación de esta Política será a todos los niveles y exige la participación, concienciación, motivación y autorresponsabilidad de todo el equipo humano de Isidro González Revilla, S.L. en la consecución de la calidad la formación, información y animación como objetivo prioritario de nuestro personal. Es divulgada y expuesta de manera pública en el tablón de anuncios y la página web de la corporación, asegurando su comunicación efectiva al personal implicado.

Fuentes de Béjar, a 4 de junio de 2025

La Dirección de **ISIDRO GONZÁLEZ REVILLA, S.L.**

