

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwo żywności to strategiczny cel dla Goya España. Dla jego osiągnięcia został opracowany zintegrowany system, w którym Goya España zobowiązuje się do:

- Podtrzymywania spójności pomiędzy zasadami Jakości Żywnienia oraz Bezpieczeństwa a głównymi celami organizacji.
- Zagwarantowania wszystkich wytycznych z punktu widzenia produkcji, zdrowia, środowiska, jakości, bezpieczeństwa żywności, obowiązujących przepisów prawnych oraz autentyczności.
- Adaptacji dla potrzeb oraz oczekiwań klientów oraz innych zainteresowanych podmiotów, poprzez praktyczną aplikację jakościowego oraz żywnościowego systemu bezpieczeństwa, oferując przy tym najlepszy serwis, propozycje ulepszeń, gwarantując przy tym satysfakcję konsumenta.
- Zapewnienia konkretnych standardów jakości, użycia najlepszej jakości materiałów surowych, oraz kontrolowania jakości na poziomie całego procesu.
- Oferowania produktów o wysokim poziomie bezpieczeństwa oraz niezawodności opartym na adekwatnej identyfikacji oraz tożsamości.
- Utrzymywania wysokiej transparentności oraz uznania jakości produktów Goya świadczących o sukcesie. Wierność powiedzeniu : „Jeśli to Goya, to musi być dobre”.
- Brania udziału w podtrzymywaniu osobistych relacji będących kluczem do sukcesu opartym na zasadach takich jak motywacja, trening, świadomość środowiskowa, komunikacja.
- Rozpowszechniania kultury bezpieczeństwa żywności na wszystkich poziomach organizacji poprzez ciągły trening oraz świadomość personelu w wykochanych przez nich czynnościach związanych z bezpieczeństwem żywności w odniesieniu do produktów oraz usług.
- Obrony danych osobowych oraz prywatności poszczególnych osób.
- Ochrony środowiska poprzez prowadzenie aktywności w sposób odpowiedzialny, poprzez zrównoważony rozwój oraz redukcję możliwych negatywnych wpływów na środowisko.
- Integracji w strategię firmy oraz strategię zarządu organizacji aspektów socjalnych, pracy, etycznych oraz środowiskowych, które przekroczyły wymogi zawarte w ustawach.

- Realizacji idei ciągłego doskonalenia wszystkich czynności poprzez stawianie i realizowanie celów związanych z jakością oraz bezpieczeństwem żywienia. Utrzymywaniem rozpoznawalności oraz wysokich standardów poprzez przyznawane certyfikaty: ISO, BRCGS, and IFS Food w ich aktualnej wersji.

Goya España s.a.u department administracji.