

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria constituye un objetivo estratégico para GOYA EN ESPAÑA, y como tal, se ha desarrollado un sistema integrado para alcanzarlo.

GOYA EN ESPAÑA, S.A.U. SE COMPROMETE A:

- *Mantener la coherencia entre los objetivos de Calidad y Seguridad Alimentaria y los objetivos generales de la organización.*
- *Garantizar todas las especificaciones, desde el punto de vista productivo, sanitario y medio ambiental, así como la calidad, la seguridad alimentaria, los requisitos legales aplicables y la autenticidad.*
- *Adaptarse a las necesidades y expectativas de sus clientes, y otras partes interesadas, a través de la aplicación eficaz del sistema de calidad y seguridad alimentaria, proporcionando el mejor servicio, realizando propuestas de mejora y garantizando su satisfacción.*
- *Asegurar el estándar de calidad especificado, utilizando las mejores materias primas y aplicando un control en todos sus procesos.*
- *Dotar a los productos de la seguridad y fiabilidad necesarias, sustentadas en una adecuada identificación y trazabilidad.*
- *Mantener el alto reconocimiento de calidad de sus productos, base de su éxito, y fieles al lema ¡Si es **GOYA**... tiene que ser bueno!®*
- *Atender la relación humana y personal como la clave de nuestro éxito, con la Motivación, la Formación, la Sensibilización Medioambiental y la Comunicación como herramientas básicas.*
- *Difundir una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la organización, mediante la formación y sensibilización continua del personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la inocuidad alimentaria de productos y servicios.*
- *Proteger los datos de carácter personal y la intimidad de las personas.*
- *Proteger el medio ambiente llevando a cabo la actividad de manera responsable, mediante un desarrollo sostenible y reduciendo en lo posible los impactos que tengan repercusión sobre el entorno.*
- *Integrar en la estrategia y gestión de la organización aquellos aspectos sociales, laborales, éticos y ambientales que superen las exigencias de la legislación.*
- *Buscar la mejora continua en su actividad, estableciendo y persiguiendo objetivos y metas en cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria de los alimentos, así como mantener el reconocimiento y la certificación en las normas: ISO, BRCGS Food Safety e IFS Food en sus versiones vigentes actualizadas.*