

La Dirección de GRUPO AMARO GONZALEZ, **dedicada a la elaboración de preparados cárnicos congelados y pescado congelado, almacenamiento y distribución de alimentos a temperatura ambiente, refrigerados o congelados**, a través del presente documento tiene como objetivo establecer las directrices principales de la empresa con la finalidad de:

- 1) Asegurar una mejora continua del servicio prestado, satisfaciendo siempre tanto los requisitos solicitados por los clientes así como los reglamentarios y/o legales que sean de aplicación.
- 2) Que nuestros clientes perciban y aprecien nuestra mejora continuada, a través de un contacto continuo y personalizado
- 3) Alcanzar un elevado grado de seguridad alimentaria de nuestros productos.
- 4) Ofrecer productos que satisfagan las más altas exigencias de nuestros clientes.

Para ello y teniendo de referencia siempre el Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos (norma UNE-EN ISO 22000) y el Plan de Gestión de la Seguridad Alimentaria (principios sistema APPCC) la Gerencia asume el compromiso de:

- Cumplir la Política de inocuidad alimentaria y LIDERAR el desarrollo e implantación del Sistema de Gestión y buscar siempre el camino hacia la mejora continua de su eficacia.
- Ofrecer productos que NO sean fruto o procedentes de ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE. Nuestra premisa es minimizar el consumo de los productos (GMO).
- Mantener un contacto continuo con nuestros clientes y mercado, para conocer sus necesidades y poder adaptarnos a las mismas.
- Velar por que el conjunto del personal cumpla con lo dispuesto en los manuales y procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación, actuando siempre con mentalidad preventiva.
- Aumentar el grado de formación de nuestro personal que redunde en una mayor satisfacción personal, una mejora en el ambiente de trabajo y una mejora en nuestros productos y su seguridad alimentaria.

El GRUPO AMARO GONZALEZ anualmente establece unos objetivos encaminados a garantizar la inocuidad de los alimentos, atendiendo entre otros factores al Análisis de Contexto.

La presente Política de Inocuidad de los Alimentos se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y deberá ser cumplida asimismo por todos los proveedores y subcontratistas que participen en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.

FIRMADO GERENCIA:



FECHA: 31/03/2021