

	D.6 POLITICA CALIDAD	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		
		Fecha elaboración	Estado de Revisión-Edición.	Página
		05-2024	1-0	1 de 1

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En un mercado cada vez más competitivo, Gourmet ZF tiene la obligación de producir comidas preparadas y en V Gama seguras. Para ello cumplimos con toda la normativa vigente de aplicación para asegurar que nuestros productos son inocuos, trazables, legales y de la más alta calidad.

Los clientes y consumidores son lo primero para nosotros. Son prioritarios a la hora de fabricar nuevos productos y formatos de envasado de modo que sean satisfechas sus exigencias en cuanto a legalidad, calidad y seguridad alimentaria se refiere, haciendo de Gourmet ZF una empresa líder en el mercado que además ofrece una adecuada relación calidad- precio que la sitúa como alternativa ideal a otras empresas del sector.

Mediante un firme compromiso de la Dirección, un equipo humano bien formado, entrenado y motivado, conseguimos dar cumplimiento al estándar de calidad implantado (UNE-EN ISO 22000: 2018), comprometiéndonos a aplicar la mejora continua y cultura de inocuidad alimentaria en la optimización de nuestros procesos y actividades, así como a establecer objetivos coherentes con esta Política.

En GOURMET ZF, velamos por la seguridad laboral de todos sus empleados, promoviendo la formación, prevención y ambiente de trabajo seguro y amable, sin discriminaciones por motivos de edad, sexo, raza o religión.

GOURMET ZF es una empresa concienciada con la preservación del medioambiente. Para ello se eliminan los residuos por vías que faciliten su reciclado y gestión siempre que sea posible, con el fin de reducir la contaminación y llevar a cabo la producción dentro de un ambiente seguro y sin riesgo para el alimento.

En Cádiz a 1 de mayo de 2024.



Fdo. Javier Sola Nogales
(Dirección GOURMET ZF)