

	POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA EL GRIFO S.A	DOC-1
		22/02/2017
		Edición-5

EL GRIFO, S.A. establece como objetivo prioritario dentro de su política de calidad e inocuidad, el desarrollo de su actividad de elaboración, almacenamiento y distribución de vinos y la gestión del museo, conforme a las normas UNE-EN ISO 9001, UNE –EN ISO 22000, orientado a la excelencia, y a la seguridad e inocuidad de los alimentos que elabora y comercializa.

Las directrices generales de la Política de Calidad e inocuidad alimentaria del El Grifo establecen:

- Diseñar, implantar, supervisar y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, acorde a las particularidades de la empresa, sus necesidades y exigencias de los clientes, en aras de producir alimentos inocuos.
- Evaluar la vigencia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, y en caso necesario actualizarlo, para asegurar que el sistema refleja las actividades de la empresa e incorporar la información más reciente de los peligros sujetos a control, relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Asegurar que los productos que elabora la organización no dañen al consumidor directamente ni indirectamente, para ello se identificarán, evaluarán y controlarán los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsibles.
- Comunicar la información apropiada en materia de inocuidad alimentaria, a través de todos los eslabones que componen la cadena alimentaria, y el flujo de producción y comercialización de los productos de la empresa.
- Esforzarse en comprender las necesidades de los Clientes y superando sus expectativas, procurando asegurar que los productos que comercialice la empresa, sean productos inocuos.
- Disponer de los medios técnicos y apostar por la innovación tecnológica, adaptando los avances científicos del sector a las actividades de la empresa.
- Promover la motivación e implicación de todo el personal en la implantación y seguimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Conocer y aplicar los reglamentos, y legislaciones sanitarias que apliquen al sector.

- Disponer de los medios necesarios para hacer un óptimo uso de los productos fitosanitarios en los viñedos.
- Asesoramiento a los viticultores del uso correcto de los productos fitosanitarios y la gestión de sus residuos así como información constante sobre los tratamientos y labores a realizar en la viña durante su ciclo de cultivo.
- Que el viticultor forme parte de la empresa, como un componente esencial a la hora de elaborar nuestros productos. Ayudar al viticultor, e intentaremos involucrarlos lo máximo posible en los trabajos de campo que se realicen como muestreos y visitas que además de beneficiar a la empresa los datos obtenidos estarán a su disposición.
- Motivar e implicar a todo el personal de la organización, en el cumplimiento de los compromisos y objetivos de calidad adquiridos, difundiendo la documentación y procedimientos de trabajo necesarios al personal involucrado de forma de garantizar su adecuada capacitación y formación continua. Incidiendo en el personal del museo para que aporte una información más clara y precisa en el cliente.
- Fidelización de clientes, ya que una vez que nos conozcan sean consumidores habituales de nuestro producto, y puedan visitarnos continuamente.
- Visitas especializadas a clientes con el enólogo y dirección comercial, para obtener un porcentaje alto de éxito en las negociaciones.
- Motivar y potenciar la participación del personal de la empresa para llevar a cabo acciones y proyectos de mejora de la Calidad.
- Informar a todo el personal de la empresa para que conozca perfectamente sus funciones y la presente Política de la Calidad e inocuidad alimentaria.
- Analizar los fallos y errores que puedan producirse para eliminar sus causas y evitar así su repetición en el futuro.
- Fomentar la cultura de mejora continua de forma que se aumente la eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad.
- Revisar con periodicidad anual esta Política de la Calidad e inocuidad, orientándola hacia la consecución de una mejora continua.

El cumplimiento de estas directrices es, ante todo, una responsabilidad de la Dirección, por lo que ésta se compromete a proveer al personal de todos los medios técnicos y formativos necesarios que estén a su alcance para cumplir esta Política de Calidad e inocuidad, así como velar en todo momento por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativos o reglamentarios que en cada momento sean de aplicación a nuestra actividad.

En San Bartolomé de Lanzarote, Febrero 2017.

Maite Martín de la Rosa.
Gerente

