

EL GRIFO S.A., en el desarrollo de su actividad de elaboración, almacenamiento, distribución de vinos y gestión del museo, establece como objetivo prioritario dentro de su política de calidad, inocuidad alimentaria y medio ambiente el desarrollo de su actividad conforme a las normas UNE-EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 22000:2005 y UNE-EN ISO 14001:2015, orientadas a la excelencia, a la seguridad e inocuidad de los alimentos que elabora y comercializa, así como el compromiso por la protección del medio ambiente.

Las directrices generales de la Política de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente del El Grifo S.A. establecen:

- Diseñar, implantar, supervisar y actualizar un sistema de gestión de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente, acorde a las particularidades de nuestra actividad, nuestras necesidades y las exigencias de nuestros clientes, en aras de producir alimentos inocuos, colaborar en la protección del medio ambiente y dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la versión vigente de la UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 22000 y UNE-EN ISO 14001.
- Conocer y aplicar la legislación vigente que apliquen al sector.
- Esforzarse en comprender las necesidades de los clientes y responder a sus demandas, procurando exceder sus expectativas.
- Evaluar y actualizar la idoneidad del Sistema de Gestión de Calidad, Inocuidad de los Alimentos y Medio Ambiente, para asegurar que el sistema refleja las actividades de la empresa.
- Informar y formar a todo el personal de la empresa para que conozca perfectamente sus funciones y la presente Política de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente.
- Promover la motivación e implicación de todo el personal en la implantación, el cumplimiento de los compromisos y objetivos de calidad adquiridos por nuestra organización así como el seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente, con el objeto de perseguir la mejora continua y el aumento la eficacia del Sistema de Gestión de Calidad, Inocuidad y Medioambiente.
- Difundir la documentación técnica y procedimientos de trabajo necesarios al personal involucrado para garantizar su adecuada capacitación y formación continua.
- Desde Gerencia, concienciar a todo el personal para el desarrollo de sus tareas enfocado a la protección del medio ambiente y la reducción de la generación de residuos.
- Desde la dirección de cada área, motivar e implicar a todo el personal de El Grifo en el cumplimiento de los compromisos y objetivos de calidad adquiridos. Minimizar, en la medida de lo posible, la generación de residuos derivados de las actividades de El Grifo y prevenir así la contaminación asociada a nuestra actividad.
- Identificar, evaluar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsibles con el fin de asegurar que los productos que elabora la organización sean inocuos. Comunicar la información apropiada en materia de inocuidad alimentaria y medio ambiente, a través de todos los eslabones que componen la cadena alimentaria, y el flujo de producción y comercialización de los productos de la empresa.
- Revisar los motivos que dan lugar a incidencias, no conformidades y reclamaciones para eliminar sus causas y evitar así su repetición en el futuro.
- Desde Gerencia, proporcionar los medios técnicos necesarios y apostar por la innovación tecnológica, adaptando los avances científicos del sector a las actividades de la empresa.
- Desde el departamento técnico, realizar un adecuado asesoramiento a los viticultores. Formar les en el uso correcto de los productos fito-sanitarios, la gestión de sus residuos, los tratamientos más adecuados para sus cultivos y las labores más óptimas para el cuidado de la planta, potenciando así que formen parte de la empresa y la obtención de una materia prima de excelente calidad.
- Mejorar continuamente la eficacia y eficiencia de nuestros servicios para la mejora de los resultados y la satisfacción de nuestros clientes

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 con la Política de Calidad, Inocuidad y Medio Ambiente, 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, especialmente en lo referente a la normativa de seguridad e inocuidad alimentaria, protección del medio ambiente, prevención de riesgos laborales y protección de datos.

En San Bartolomé, Lanzarote, octubre 2019.