

GORGORI, ha implantado un Sistema de Gestión Integrado basado en los requisitos de las normas UNE-EN ISO 9001 (2015) "Sistemas de gestión de la Calidad", UNE-EN ISO 14001 (2015) "Sistemas de Gestión Ambiental", ISO 45001 (2018) "Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud" e ISO 39001 (2013) "Sistemas de Gestión de la Seguridad Vial" así como en los del programa BBS, SQAS y el esquema GMP+ que garantiza la seguridad alimentaria, para las actividades de:

TRANSPORTE POR CARRETERA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (FEED)

La Dirección de **GORGORI** consciente de la importancia de satisfacer plenamente las necesidades y expectativas de sus clientes, la necesidad del respeto al medio ambiente y garantizar la seguridad de productos y empleados, asegura todos los recursos necesarios para conseguir tales fines.

Es por ello que en este marco **GORGORI**, con su Dirección a la cabeza, establece la Política de Seguridad Alimentaria, con el fin de establecer las directrices fundamentales de la gestión corporativa:

- Entiende esencial establecer una política de calidad para ofrecer garantías en relación a la seguridad alimentaria, así como para la protección y prevención de la contaminación del medio ambiente, la seguridad en la cadena de suministro y la prevención de los riesgos asociados al trabajo.
- Hará todo lo necesario para asegurar que las condiciones de transporte y servicio que dirige cumplan en todo momento tanto con los requisitos legales así como los establecidos en el esquema GMP+ y SQAS y otros requisitos que se suscriban con clientes y colaboradores
- Conocer y aceptar que un cuidado aseguramiento de la calidad es fundamental para prevenir desastres y su correspondiente consecuencia en los clientes y otros eslabones de la cadena alimentaria.
- Implantará un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, que cumplirá con los requisitos legales vigentes, basado en prevenir la contaminación y mantener un estricto nivel de higiene de las instalaciones, equipamiento y personal involucrado.
- Que para garantizar que la política y sus principios son desarrollados e implantados en la organización es necesario proporcionar un sistema de gestión de la Calidad, Seguridad Alimentaria, medio ambiente, prevención de riesgos laborales y de seguridad en el que todos los trabajadores están implicados y sujetos a formación continua en estos aspectos.
- Tener establecida la figura del coordinador de Calidad, Seguridad alimentaria y SQAS. Siendo éste responsable de garantizar el adecuado mantenimiento del sistema y la gestión de no conformidades.
- Promoverá entre sus empleados conductas y actitudes responsables en lo relacionado especialmente a la conducción segura y prohibición de uso de drogas, narcóticos y alcohol.
- Que promulgará las políticas de Calidad, Seguridad Alimentaria, prevención de riesgos laborales, conductas responsables y de seguridad para que todos los trabajadores la conozcan y estén familiarizado con los objetivos que de ella se desprendan y para que sean conscientes de la importancia de su trabajo en los servicios y productos realizados.
- Aceptará con total responsabilidad la ejecución que GMP+ prescriba cuando a pesar de todas las medidas de precaución, sus productos y servicios no alcancen los requisitos establecidos por el esquema.
- Establecerá canales de comunicación, tanto interna como externa, que permiten dar respuestas a las demandas de información relativas al sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria