

ORIGINIA FOODS basa su Política de Calidad en la **sostenibilidad** de su actividad y se compromete a mantener integrada la gestión y el desarrollo de sus productos, procesos y servicios, en cuanto a los principios de **Calidad, Seguridad e Inocuidad Alimentaria, Autenticidad, Protección del Medio Ambiente, Prevención de Riesgos Laborales, Responsabilidad Social y Ética**.

Por ello siguiendo un proceso de evolución constante basado en la mejora continua, la dirección de **ORIGINIA FOODS** ha definido y puesto en marcha los siguientes compromisos:

- Alcanzar los **objetivos** y establecimiento de un sistema de indicadores, acordados con el Consejo de Administración de **ORIGINIA FOODS** y con el grupo SAMCA.
- Asegurar la **satisfacción del cliente**, orientando nuestra actividad y atendiendo a sus necesidades a través del cumplimiento de contratos, especificaciones y requerimientos, minimizando así las reclamaciones para convertirnos en proveedores diferenciales.
- Complacer las necesidades del **consumidor** y la sociedad actual persiguiendo la mejora de procesos, productos y servicios con costes adecuados.
- Respetar los acuerdos alcanzados con **proveedores**, apoyando la adquisición de materias primas y el suministro de productos de calidad, productos seguros, legales y auténticos y de equipos y servicios energéticamente eficientes.
- Proporcionar al **personal** los medios necesarios para realizar su trabajo, fomentando su formación y participación, y estableciendo como característica fundamental del entorno de trabajo, una **conducta ética y moral** entre el personal garantizando así una **responsabilidad social**.
- Compromiso de la mejora de las condiciones de trabajo y de la **protección de la salud laboral** de las personas y poner a su disposición, los medios necesarios que le permitan realizar su trabajo en condiciones óptimas de salud, seguridad y eficiencia de manera que cada uno se sienta personalmente involucrado en la empresa y apoyado por nuestro **código de ético**.
- Asegurar la protección de las instalaciones, equipos, materias primas, ingredientes, material auxiliar y productos frente a contaminaciones intencionadas o sabotajes, estableciendo mecanismos específicos de **Food defense**.
- Cumplimiento con los **requisitos legales y reglamentarios vigentes**, especialmente los referidos a la prevención de riesgos laborales, el medio-ambiente, el uso y consumo de energía, y la higiene, autenticidad, calidad y seguridad alimentaria.
- Avanzar en el sistema de **gestión de la calidad** como base para lograr y mantener los más altos estándares referentes a la calidad, inocuidad alimentaria, sostenibilidad y seguridad personal, así como asegurar la higiene de sus productos e instalaciones, el respeto y protección del medio ambiente y **desempeño energético** en cualquier aspecto derivado de sus actividades.
- Fomentar la implicación, el compromiso y la participación mediante la capacitación, formación y evaluación continúa contribuyendo así a la **mejora del plan de cultura alimentaria**.
- Asegurar la protección y conservación del **medio ambiente**, la prevención de la contaminación, y el uso óptimo de recursos, tomando decisiones para un desarrollo sostenible.
- Desarrollar toda su actividad ofreciendo productos que cumplan con todos los requisitos de la **Norma Halal**.

La Política de la calidad se encuentra formalmente aprobada por la Dirección de negocio y difundida convenientemente a todos los miembros de la organización. La revisión de la política de calidad se incluye en la revisión del sistema, con el fin de conseguir su continua adecuación, sirviendo como referencia para la revisión y fijación de los objetivos de la calidad.

Revisada por Dirección de Negocio