

LUGAR DA VEIGA, S.L.L., é unha empresa dedicada a fabricación de Galletas comercializadas coa marca Galletas Mariñeiras que se sustenta nos seguintes principios básicos:

- **Filosofía de Calidade:** Somos conscientes de que a Calidade dos produtos é un elemento esencial de viabilidade e continuidade e de que a mellora continua é imprescindible para competir nun mercado cada vez máis esixente.
- **Filosofía de Seguridade Alimentaria:** Consideramos que a Seguridade Alimentaria non é un simple requisito legal senón unha esixencia de seguridade e transparencia por parte dos consumidores. Por iso, un dos obxectivos fundamentais, é fomentar dentro do noso día a día o desenvolvemento dunha cultura de Seguridade Alimentaria.
- **Filosofía de Sustentabilidade:** Temos en conta a crecente preocupación por preservar o Medio Ambiente, polo que intentamos minimizar o máximo os impactos negativos que a nosa actividade poida ter sobre o mesmo.
- **Filosofía de I+D+i:** Sabemos que a I+D+i é unha ferramenta imprescindible para o crecemento e a mellora de todas as actividades levadas a cabo pola empresa, polo que consideramos que o seu desenvolvemento debe ser un pilar fundamental.




Estes principios leváronnos a implantar un *Sistema Integrado de Xestión* da Calidade, da Inocuidade dos alimentos, de xestión Medioambiental e de xestión da I+D+i baseado nas normas ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, UNE 166002 e nos protocolo IFS e BRC, que é extensivo a toda a estrutura da organización, procesos e desenvolvementos e se basea na participación e implicación de todo o persoal.

Ademais, por todo elo, definíronse e puxéronse en marcha as seguintes directrices:

- Incorporar os principios de Calidade, Inocuidade dos Alimentos, Protección Medioambiental e I+D+i a política estratéxica da empresa, aplicando as mellores técnicas das que dispoñemos no desenvolvemento da actividade industrial, cun firme compromiso coa protección do medioambiente, a prevención da contaminación e o uso sostible dos recursos.
- Cumprir con todos os requisitos legais e regulamentarios que aplican e outros requisitos que subscriba.
- Responder positivamente as esixencias de Calidade e Inocuidade e especificacións particulares dos clientes, nun principio aceptadas nos pedidos.
- Establecer os procedementos internos necesarios para que o proceso de fabricación se realice garantindo a calidade dos seus produtos, a súa inocuidade e minimizando os impactos medioambientais negativos que se poidan xerar.
- Promover a fabricación de produtos innovadores destinados a cubrir as necesidades dos diferentes mercados.

- Identificar e controlar as operacións e actividades que están asociadas cos perigos potenciais para a inocuidade dos alimentos e os seus aspectos medioambientais, establecendo métodos adecuados, recursos e criterios de operación, con obxecto de previr impactos negativos.
- Establecer obxectivos e metas de mellora continua que permitan mellorar a Calidade, prever os perigos e a contaminación, minimizar os seus efectos no desenvolvemento da actividade e potenciar o proceso de innovación.
- Revisar periodicamente os sistemas de xestión da Calidade, da Inocuidade dos alimentos, da xestión Medioambiental e da xestión de I+D+i para a súa avaliación e adecuación e para potenciar a mellora continua da eficacia do sistema.
- Formar e informar, motivando o persoal para promover o seu compromiso co Sistema Integrado de Xestión, ca cultura de Calidade e Seguridade Alimentaria e cos principios contidos nesta Política, concienciándoos da importancia da súa labor diaria en relación coa Calidade, a Seguridade Alimentaria, a Protección Medioambiental e a I+D+i e invitalos a participar activamente na mellora do sistema.
- Promoción do cumprimento dos compromisos en Prevención de Riscos Laborais e Medioambientais; así como os requisitos legais e regulamentarios que sexan aplicables.
- Garantir a ética e responsabilidade persoal en toda a organización
- Manter un canal de comunicación aberto con provedores, clientes, autoridades legais e outras organizacións para todo intercambio de información relativa a inocuidade alimentaria.
- Manter o día os Sistemas de Xestión para que cumpran os requisitos aplicables das Normas de Xestión de Calidade, Inocuidade dos Alimentos, Medioambiental e I+D+i.
- Identificación das condicións que supoñan un risco de adulteración por actos intencionados no proceso, materias primas ou no produto final (FOOD DEFENSE).
- Fomentar un carácter innovador, promovendo a xeración e proposta de novas ideas nun entorno de mellora continua.
- Promover a participación en proxectos de I+D+i, procurando establecer colaboracións con outras entidades que nos axuden a incrementar o noso coñecemento.

Todas as persoas que forman LUGAR DA VEIGA comprométense a respectar estes principios para así lograr unha Calidade, Seguridade, Protección Medioambiental e I+D+i óptimas.

<p><b>Elaboración:</b> TÉCNICA DO SISTEMA DE XESTIÓN E I+D+i</p> <p><b>Sinatura:</b></p> 	<p><b>Revisión:</b> RESPONSABLE DO SISTEMA DE XESTIÓN</p> <p><b>Sinatura:</b></p> 	<p><b>Aprobación:</b> XERENTE</p> <p><b>Sinatura:</b></p> 
--	--	---