

FRIGORÍFICOS DE GALICIA, S.A., es una empresa dedicada al almacenamiento frigorífico de productos alimenticios. Nuestra Política de Calidad, Prevención de Riesgos Laborales, Seguridad Alimentaria y Gestión Ambiental está orientada a la prestación de los servicios en un contexto que asegure la calidad e inocuidad de los productos alimenticios, así como minimizar la contaminación medioambiental. Asimismo, FRIGORÍFICOS DE GALICIA, S.A. considera que el principal valor de su empresa son sus trabajadores. En este contexto se establece, como uno de sus principios básicos y objetivos fundamentales, tener garantizada las adecuadas condiciones de salud y seguridad en el trabajo, en especial mediante la eliminación de los riesgos laborales, y el cumplimiento de la normativa vigente.

Queremos que nuestro servicio satisfaga las expectativas de nuestros clientes de forma que encuentren en nosotros un operador logístico estratégico, seguro y eficaz. Por ello FRIGORÍFICOS DE GALICIA, S.A. se compromete a:

- Realizar los servicios contratados de acuerdo con los requisitos especificados por nuestros clientes, asegurando al mismo tiempo el riguroso cumplimiento del marco legal vigente asociado a la calidad de nuestro servicio, seguridad de los productos alimentarios y de carácter medioambiental aplicable a todas nuestras actividades.
- Mantener la trazabilidad y la cadena de frío a lo largo de todo el proceso. Ser ágiles y eficaces en la realización de la descarga, clasificación y expedición de los productos.
- Prevenir la contaminación de los productos alimenticios durante todo el proceso de almacenamiento, contando para ello con todos los medios necesarios, tanto técnicos como humanos, implantando unas correctas prácticas de higiene en el personal y manteniendo un buen estado de limpieza en nuestras instalaciones.
- Implementar en nuestros procesos los nuevos avances tecnológicos con el fin de dar respuesta en las mejores condiciones a las demandas del mercado, mejorar el control de los procesos y disminuir el impacto ambiental de nuestras actividades.
- Mantener una comunicación fluida con nuestros clientes y medir de forma continua la satisfacción de los mismos con el fin de evaluar los potenciales puntos de mejora de nuestros servicios.
- Contar con el mejor equipo humano, en continua formación, para asegurar la adecuada cualificación en su área de trabajo.
- Se deberá promover en todos los ámbitos de la organización el trabajo en equipo y la cooperación entre los diversos estamentos de la empresa. También es básico colaborar con los clientes y proveedores para mejorar continuamente la manera de fabricar, transportar y utilizar los productos.
- Se buscará evitar los riesgos y se evaluarán aquellos que no hayan podido ser eliminados, combatiéndose en su origen. La elección de los equipos de trabajo, de las sustancias y de los métodos de trabajo y de producción, se efectuará de manera que se reduzcan los efectos negativos para la salud y se atenúe el trabajo monótono y repetitivo. Para ello se tendrá en cuenta, la evolución de la técnica.
- La prevención de riesgos laborales se planificará logrando un conjunto coherente que integre la técnica, la organización, las relaciones sociales, la influencia de los factores ambientales y todo lo relativo a las condiciones de trabajo.
- Las medidas de protección colectiva tendrán prioridad sobre los sistemas de protección individual.
- Se tendrán en cuenta las capacidades profesionales de los trabajadores en materia de seguridad y salud en el momento de encomendarles las tareas, dando las debidas instrucciones y asegurando que sólo los que hayan recibido formación suficiente y adecuada puedan acceder a los lugares en los que puedan existir o generarse peligros.
- La prevención de riesgos estará integrada en el conjunto de políticas de la empresa, de tal forma que todos los trabajadores asuman las responsabilidades que tengan en la materia, entendiendo que el trabajo para realizarlo correctamente debe hacerse con seguridad.
- Asegurar el cumplimiento de la normativa vigente relativa a Seguridad y Salud Laboral que afecta a nuestro personal, contratistas y proveedores, durante las actividades y servicios realizadas en nuestras instalaciones.
- Gestionar los residuos y subproductos generados según lo que exige la legislación aplicable.
- Mantener nuestro Sistema de Gestión de Calidad, Prevención de Riesgos Laborales, Seguridad Alimentaria y Medioambiente activo y actualizado, llevando a cabo una mejora continua del mismo.
- Establecer unas vías de consulta y participación en el seno de la actividad preventiva que fomenten la seguridad y salud, así como un entorno seguro.
- Divulgar y hacer partícipe a todo el personal de los objetivos y mejoras del Sistema de Calidad, Prevención de Riesgos Laborales, Seguridad Alimentaria y Medioambiente.

Esta política será revisada para su continua adecuación a las necesidades de nuestros clientes, se marcarán objetivos anuales en función de nuestras actividades y servicios, será difundida a todo el personal y está a disposición del público.

Revisado y Aprobado por:
Jacinto Salvador - Director General
