

Política de la inocuidad alimentaria

La política de Guala Closures se basa en la promoción de un compromiso común y constante a favor del desarrollo sostenible que consienta reforzar su liderazgo en el mercado de la producción de cierres destinados a la aplicación en envases para bebidas alcohólicas, vino, agua y refrescos, aceite y vinagre, productos farmacéuticos productos en PET, con pleno respeto de los aspectos ético-sociales, de la seguridad (inocuidad) de los productos y del ambiente de trabajo, además de la salvaguardia del medio ambiente.

La **política de la inocuidad alimentaria** de Guala Closures Group tiene tres pilares fundamentales:

➤ Los consumidores / clientes

Una de nuestras prioridades es la elaboración de productos higiénicamente seguros aptos para el contacto con alimentos.

Esto quiere decir:

- aceptar y satisfacer los requisitos legislativos y reglamentarios y los requisitos de inocuidad alimentaria concordados con los Clientes;
- definir canales de comunicación con los Clientes y otras partes interesadas en la cadena de suministro para transmitir y recoger objetivos, prioridades e información o reclamaciones relacionados con la inocuidad alimentaria y la higiene de los productos;
- establecer objetivos de mejora e indicadores claves de rendimiento (KPI) para medir las prestaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria.

➤ Nuestros productos y nuestros procesos

Invertir en investigación, sacar partido de nuestras capacidades y construir innovación son el motor que nos permite ir más allá de las expectativas de los clientes; además, llevar a la práctica procesos fiables, eficaces y estandarizados, para satisfacer completamente las expectativas de las partes interesadas es una de nuestras prioridades.

Esto quiere decir:

- desarrollar tanto los nuevos productos, como innovaciones o mejoras de los procesos productivos y de los productos con el fin de garantizar la higiene y la inocuidad alimentaria;
- involucrar a los proveedores para optimizar la selección de materias primas y procesos de producción con el fin de garantizar la higiene y la inocuidad alimentaria de los productos;
- aplicar el concepto de mejora continua, como base de todas las actividades.

➤ Nuestras personas

Queremos que nuestro personal sea nuestro valor añadido.

Esto quiere decir:

- utilizar métodos de información interna eficaces para garantizar una difusión y comunicación capilar de los requisitos y de los objetivos referidos a la inocuidad alimentaria;
- implementar, evaluar y mejorar las Buenas Prácticas Productivas (GMP) y poner a disposición canales eficaces de comunicación para garantizar el conocimiento y la concienciación por parte de todas las partes interesadas, además de recoger sugerencias;
- hacer benchmark entre las plantas para compartir y difundir las buenas prácticas de producción y las mejoras puestas en práctica.

Esta es una política común para todas las plantas del Grupo y suscrita por la Dirección General de Guala Closures Group.

Cada uno de los Gerentes Generales o Gerentes de planta locales tendrán que comprometerse a favor de esta política, entendiéndola, comunicándola y aplicándola en el ámbito de la organización, junto a la preparación, implementación y verificación de adecuados objetivos medibles que estén en la línea del programa de sostenibilidad del Grupo.

F. Bove
(Chief Operating Officer)

M. Giovannini
(Chairman)