

CÓDIGO: G-SG-PO		
VERSIÓN: 6		
NÚMERO DE PÁGINAS: 1/2	POLÍTICA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	
FECHA DE APROBACIÓN: 08/08/2024		

GOURMET FOOD SERVICE, es una empresa ecuatoriana dedicada a la preparación de comidas para servicios de catering, generando desarrollo económico y productivo con la más alta calidad institucional, fomentando valores culturales, morales y éticos.

Elaboramos productos garantizando su inocuidad, proporcionando y promoviendo condiciones y acciones de trabajo seguras y dignas, respetando el medio ambiente; para alcanzar de este modo la comunicación y satisfacción del cliente interno y externo.

Trabajamos bajo los estándares de la norma ISO 22000:2018 promoviendo constante y continuamente la mejora de nuestros procesos y el cumplimiento de requerimientos legales y reglamentarios aplicables vigentes, con la ayuda de personal altamente capacitado.

Nuestra empresa adopta un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, basada en los siguientes objetivos:

- Eliminar los recuentos de microorganismos patógenos fuera de especificaciones
- Bajar los conteos microbiológicos (no patógenos) de los alimentos producidos en planta,
- Bajar los conteos microbiológicos fuera de parámetros de los alimentos en los comedores.
- Eliminar reclamos por parte de los clientes, que afecten la inocuidad de los alimentos.
- Mantener un nivel de satisfacción del cliente conforme a los estándares establecidos.
- Contar con personal altamente capacitado.
- Promover la mejora continua.

Aprobado por:

Esteban Del Hierro Aguirre

Gerente General