



Nutriendo el futuro

POLÍTICA DE CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD DE LECHE DE GALICIA



1. PROPÓSITO

LECHE DE GALICIA, empresa perteneciente al Grupo Lactalis, se dedica a la producción y envasado de leche UHT en formato brik (leche básica, leche ecológica, leches enriquecidas en calcio, vitaminas y minerales y leche sin lactosa) y producción y expedición de leche cruda y pasteurizada y nata pasteurizada en cisternas a granel.

A fin de satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros Clientes y Consumidores, garantizar la calidad e inocuidad alimentaria, velar por la preservación del medioambiente y la seguridad y salud de las personas, nos comprometemos a garantizar la elaboración de productos conforme a los más altos estándares de referencia.

Dicho compromiso se sustenta en los principios básicos definidos por el Grupo Lactalis en sus Políticas de Calidad, Medioambiente y Seguridad y Salud.

2. RESPETO A LA NORMATIVA

Nuestros procesos cumplen con todos los requisitos legales y reglamentarios que le aplican y demás requisitos que suscriba, y responde positivamente a las exigencias de calidad e inocuidad, del medioambiente, de la seguridad y salud de personas, de calidad Halal y de especificaciones particulares de los clientes.

3. GARANTÍA DE CALIDAD, INOCUIDAD, PROTECCION DEL MEDIOAMBIENTE Y SEGURIDAD DE LAS PERSONAS

Identifica, evalúa y controla las operaciones y actividades que están asociadas con los peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos, la calidad Halal, los aspectos medioambientales y los que puedan afectar a la seguridad y salud de personas, estableciendo métodos adecuados, recursos y criterios de operación, con objeto de prevenir impactos negativos.

Mantiene al día los Sistemas de Gestión que cumplen los requisitos aplicables de las Norma de Gestión de Calidad, Inocuidad de los Alimentos y Medioambiental, así como del referente de Seguridad y Salud de Personas y de la Certificación Halal, y los revisa periódicamente para su evaluación y adecuación, garantizando su mejora continua. Forma e informa a su personal para que aplique siempre los principios contenidos en esta Política, concienciándolo de la importancia de su labor diaria y fomentando en todo momento la cultura de la calidad y seguridad alimentaria, la protección del medioambiente y de las personas.

4. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES Y SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES

Asegurando el cumplimiento de las especificaciones de cada producto y los requisitos específicos de cada Cliente, revisando los resultados, analizando las reclamaciones, estableciendo acciones correctivas y buscando además una mejora continua en el desempeño de nuestros procesos que nos lleve a superar sus necesidades y expectativas y situarnos en una posición líder en nuestro sector.

5. EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD

Adoptando el compromiso y estableciendo políticas que garanticen el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social, y buscando siempre la eficiencia de los procesos productivos, LdG se compromete con la gestión eficiente de los recursos y la reducción del desperdicio alimentario en todas sus actividades y todo el ciclo de vida de sus productos.

6. COMUNICACIÓN FLUIDA

Con sus proveedores y clientes, autoridades legales y otras organizaciones, para todo intercambio de información relativa a la inocuidad alimentaria, el medioambiente y seguridad y salud de personas.

7. ESTABLECER Y REVISAR REGULARMENTE OBJETIVOS Y METAS

Animamos a nuestros empleados y empleadas a ser responsables, a trabajar en equipo y a colaborar para lograr nuestros objetivos 2026 de seguridad alimentaria, calidad, protección ambiental y seguridad de las personas:

- Reducir el riesgo de Food Defence instalando controles de accesos a los edificios de fabricación.
- Mejorar el diseño higiénico de las instalaciones en la zona de tratamiento y recepción de leche para facilitar su limpieza y garantizar las condiciones óptimas de higiene.
- Reducir las incidencias de tapones instalando mejoras técnicas de control en la taponera nº2.
- Mejorar la eficiencia del sistema de trazabilidad asegurando la trazabilidad en la transformación de palets.
- Reforzar la cultura de la seguridad alimentaria promoviendo la celebración y participación a jornadas de calidad y seguridad alimentaria.
- Aumentar el volumen de agua reutilizada en la planta mediante la implantación de nuevos sistemas de recuperación/reutilización.
- Reducir la siniestralidad laboral mediante el establecimiento de un plan director de Seguridad Industrial, la autoevaluación del cumplimiento legal, la realización de auditorías de consignación, la reducción de riesgos en general y los riesgos de alturas en particular, la adecuación de instalaciones nuevas o con modificaciones al RD1215, las Visitas de Seguridad al Puesto, los talleres de Cultura Preventiva, la participación del personal en la identificación de incidentes, cuasi-accidentes y situaciones de riesgo y la formación del Referencial de Seguridad De Bienes.

FEBRERO DE 2026, LA DIRECCIÓN





Nutriendo el futuro

2026 - Lactalis España