



- Los productos se diseñan basándose en las necesidades del cliente, **legislación vigente** y en la inocuidad.
  - Los nuevos productos desarrollados tienen como finalidad mejorar la competitividad de los clientes.
  - Todas las personas de la organización son responsables de la calidad e higiene de su propio trabajo. Cada persona o área de trabajo es cliente de la persona o área de trabajo que le antecede, y suministrador de los que le siguen dentro del proceso.
  - **Gallega de Correctores Naya S.L.** garantiza la adecuada formación del personal para la realización de sus actividades con los niveles de calidad e higiene adecuada.
- 
- Evalúa de manera continua el sistema de calidad e inocuidad a través de sucesivas revisiones y desarrollo de nuevos documentos (Procedimientos, Instrucciones, etc.) y su posterior implantación.
  - Empleo de técnicas de ensayo legisladas o avaladas por entidades de reconocido prestigio, y **asegura la Calidad** de los mismos mediante ejercicios interlaboratorios.
  - Participa en organismos públicos y/o privados de control y seguimiento de los peligros identificados en la alimentación animal.
  - Busca la excelencia y la mejora continua tanto en temas de calidad y de inocuidad.
  - Cuenta con personal técnicamente competente, íntegro, responsable y convenientemente cualificado, en el marco de la responsabilidad social corporativa.

Consecuentemente con la decisión de voluntad expresada, la dirección se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la completa aplicación de esta política de la calidad e inocuidad de los productos.

Fdo. Administrador gerente  
Álvaro Naya Alba