

Tipo de Documento:

POLÍTICA

Código y Descripción:

PGSI
POLÍTICA CORPORATIVA



POLÍTICA CORPORATIVA

Elaborado por GERENCIA:
JUAN DEL CERRO AIX

Aprobado por GERENCIA:
JUAN DEL CERRO AIX

Edición:
Cuarta

Fecha:10/04/17

Fecha: 10/04/17

Fecha: 10/04/17

POLÍTICA CORPORATIVA

HIJOS DE ALBERTO DEL CERRO, desde sus inicios en el año 1985, tenía siempre una obsesión, calidad de producto y lo consiguió. Sus limones y marcas ya habían dejado huella en los mercados europeos. Su iniciativa y ganas de mejorar le hicieron pensar cómo implantar un sistema de organización donde los procesos de calidad, medioambiente, seguridad laboral y responsabilidad social estuviesen estrechamente relacionados. Así nace este proyecto hacia la **EXCELENCIA EMPRESARIAL**.

Es un deber general tratar de adecuar y conciliar el grado de desarrollo económico de la sociedad con el medio ambiente; lo que hoy en día llamamos crecimiento sostenible. Tratar de compatibilizar las exigencias propias de las actividades de las industrias con el máximo respeto al medio ambiente natural y a la calidad de los procesos productivos, teniendo en cuenta siempre la seguridad de nuestros trabajadores y como aspecto resultado y de mayor relevancia **LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CONSUMIDOR**.

Su protección es un compromiso que **HIJOS DE ALBERTO DEL CERRO** asume, haciéndolo extensible a todo su equipo humano y comunidad empresarial (clientes, proveedores, subcontratistas...), proponiéndoles colaboración y entusiasmo en dicha tarea.

HIJOS DE ALBERTO DEL CERRO asume dicho compromiso y, como garantía de su aceptación y salvaguarda de su cumplimiento, hemos decidido cumplir los requisitos establecidos en las más relevantes normas de calidad, medio ambiente, seguridad laboral y alimentaria descritas de acuerdo a UNE-EN-ISO 14001, INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS), NORMA MUNDIAL **BRC** DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. BRITISH RETAIL CONSORTIUM y **TESCO**, así como en requisitos reglamentarios tales como el desarrollo de todo el sistema en cumplimiento del APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico, HACCP).

Los pilares que cimentarán el mismo se pueden resumir en 10 compromisos, **DECÁLOGO** que va a pasar a formar parte de la cultura empresarial de **HIJOS DE ALBERTO DEL CERRO**, compromisos donde calidad, medioambiente, seguridad laboral, seguridad alimentaria y responsabilidad social están intrínsecamente relacionados y considerándose como el centro de todos ellos

“EL CUMPLIMIENTO DE ESPECTATIVAS Y NECESIDADES DE CLIENTES Y CONSEGUIR LA SATISFACCIÓN DE LOS MISMOS”.

- 1) Orientar las actividades de la empresa hacia la **CULTURA DEL DESARROLLO SOSTENIBLE**, integrando el respeto al medio ambiente, el fomento del progreso y bienestar social permitiéndonos un valor añadido adicional a la calidad de nuestro producto.
- 2) Ser un punto de referencia respecto **CALIDAD Y SEGURIDAD AMBIENTAL Y ALIMENTARIA** dentro del sector cítrico en particular y hortofrutícola en general.
- 3) Asegurar el **CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACION**, reglamentación y normativa aplicable, así como otros requisitos que suscriba la organización, especialmente relativos a la seguridad alimentaria (especificaciones de producto y elaboración), con clientes u otros grupos de interés, y el medio ambiente, de manera que nuestro producto sea un **PRODUCTO SEGURO**, que aporte toda la confianza al consumidor.
- 4) Desarrollar un Sistema de Gestión Integrado capaz de alcanzar los objetivos propuestos, intentando alcanzar la **EXCELENCIA EMPRESARIAL**, en materia de calidad, medio ambiente, seguridad laboral y alimentaria y responsabilidad social.
- 5) Compromiso de **MEJORA CONTINUA** con el Sistema de Gestión, intentado dar a la sociedad y a nuestro propio personal cada día un producto de mayor calidad, respeto al medio ambiente y mayor seguridad desde el punto de vista alimentario.
- 6) Establecer **OBJETIVOS Y METAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD** acordes con el compromiso de mejora continua.
- 7) Garantizar que en las actividades que desarrolle HAC contemple sus aspectos ambientales, **BUSCANDO EVITAR O REDUCIR LOS POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES**.
- 8) **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN** a través de la implantación de Planes de Control, Seguimiento, Medición, Prevención y de Emergencia.
- 9) **IMPLANTAR ACCIONES PERMANENTES DE FORMACIÓN**, sensibilización y motivación en educación medioambiental y de calidad, incluyendo actividades sobre el seguro manipulado de alimentos y otros productos, así como sobre la responsabilidad ética y laboral, a todos los empleados.
- 10) **DESARROLLAR VÍAS Y SISTEMAS DE COMUNICACIÓN** para informar sobre nuestras actuaciones en materia de **calidad, medio ambiente, seguridad laboral, alimentaria y responsabilidad social**, intentando satisfacer al máximo las expectativas y necesidades del cliente externo, interno y otras partes interesadas de la organización.

En resumen, crear una cultura dentro de la organización que permita garantizar un elevado nivel de **SEGURIDAD ALIMENTARIA**, asumiendo como objetivo principal la implantación de un sistema eficaz de control y evaluación de los riesgos en el ámbito de la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos, **SEGURIDAD LABORAL, RESPONSABILIDAD SOCIAL, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE** extensible a todos los trabajadores y grupos de interés pertinentes de la organización.