

El Consejo Rector de **COOP. JESUS DEL PERDÓN/BODEGAS YUNTERO** considera primordial para su centro de trabajo en Tomelloso, el desarrollo en todos los niveles de su organización, de un Sistema de **Gestión de la Calidad, Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo**, basado en las Normas ISO 9001, FSSC22000, ISO14001 e ISO45001 con el fin de certificar la producción segura en **nuestros zumos y mostos concentrados**, cumpliendo con los requisitos legales y reglamentarios de aplicación en nuestra actividad de fabricación de zumos y mostos concentrados de uva envasados en bidones y a granel, pasteurización y envasado en aséptico y con los establecidos por nuestros clientes, así como de otros requisitos que la organización suscriba relaciona dos con sus aspectos ambientales y peligros de seguridad y salud laboral.

Nuestros clientes deben percibir que la Calidad de los productos y servicios realizados por la COOP. JESUS DEL PERDÓN/BODEGAS YUNTERO son el resultado de un trabajo bien hecho, durante todas las etapas de su desarrollo. Para lograr este fin, la Gerencia promueve un sistema que deber contar con el entusiasmo y comprensión de la plantilla. El Consejo Rector como motor y primera involucrada en la calidad, apoya a todo el personal en el mantenimiento y mejora continua del sistema, considerando a cada trabajador, como el protagonista de la fase más importante del servicio de una empresa, de reconocida Calidad, fomentando además la responsabilidad hacia el medio ambiente.

El Consejo Rector establece su compromiso y mejora continua en los aspectos ambientales, de seguridad y salud laboral y calidad, estableciendo y verificando el cumplimiento de los objetivos y metas anuales, adquiriendo el compromiso de prevención de lesiones y enfermedades, y colaboración con las autoridades ambientales y trabajo. La COOP. JESUS DEL PERDÓN/BODEGAS YUNTERO a través de su Sistema de Gestión Integrada, quiere demostrar a sus clientes y a todas las partes interesadas, su preocupación y compromiso por la Calidad, Medio ambiente y lograr una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas, sostenibles y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer.

Nuestro trabajo debe basarse en los siguientes **pilares fundamentales**:

- Capacidad técnica y humana.
- Elaborar **productos de primera Calidad**, y que cumplan con las expectativas de las partes interesadas.
- Cumplir con la obligación de elaborar **productos Seguros, Inocuos, legales y Auténticos** conforme a la calidad especificada y su responsabilidad frente a sus clientes. Con esta finalidad se proporcionarán los **recursos humanos y financieros necesarios**.
- Cumplimientos de todos los **requisitos legales y reglamentarios** aplicables, y de otros requisitos que la organización suscriba.
- Ofrecer a sus **Clientes o partes interesadas**, un servicio de calidad, en el plazo acordado, mantener la debida confidencialidad y respecto a la privacidad de sus datos, adoptar una actitud de honestidad y disponer de procedimientos para el tratamiento de sugerencias y reclamaciones.
- Cumplimiento de las exigencias contractuales, los deseos y expectativas de los **clientes**.
- Analizar las expectativas de todas las partes interesadas de nuestro Sistema de Gestión y tomar medidas para lograrlas
- Definir y mantener un plan claro para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una **Cultura de Calidad y Seguridad de alimentaria, Inocuidad de los alimentos, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el trabajo y Compromiso Halal** a todos los niveles de la organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen. Incluyendo: actividades definidas en las que intervengan todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos, un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos y un análisis de la eficacia de las actividades realizadas.
- Analizar los **Riesgos y Oportunidades** relacionadas con nuestra actividad y tomar medidas en consecuencia para garantizar una mejora continua, teniendo en cuenta este enfoque.
- Compromiso y mejora continua, estableciendo y verificando el cumplimiento de **objetivos y metas anuales**
- Definición correcta y precisa de los procedimientos, responsabilidades y funciones a seguir en todos los departamentos.
- Mantener un canal de comunicación social, con criterios de transparencia, fomentando una relación de **cooperación con las autoridades** y un diálogo abierto con las partes interesadas, a cuya disposición pone esta política.
- Establecimiento de un Sistema de Gestión Integrada de **Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo e Inocuidad de los Alimentos**, el cual ayude a la mejora continua y desempeño del conjunto de actividades desarrolladas.

- Establecer una estrategia **Food Defense** para proteger la cadena de producción alimentaria del acto de introducir intencionadamente agentes biológicos, físicos, químicos o radiológicos en la cadena alimentaria
- Diseñar e implementar un Plan de **Mitigación contra el Fraude Alimentario (FOOD FRAUD)** mediante controles que eviten la sustitución, adición, manipulación o falsificación intencionada de alimentos, ingredientes alimentarios, packaging alimentario, etiquetado, información de producto y/o elaboración de declaraciones falsas o erróneas con intención de obtener beneficios económicos.
- Compromiso para garantizar y satisfacer la calidad y los requisitos establecidos en la **Normativa Halal**, adecuando sus procesos para la elaboración de productos conformes a los requisitos de la Norma Halal.
- **Prevención, control y minimización de los efectos ambientales** generados en el entorno derivados de nuestra actividad.
- Promoción de la implantación de programas de **segregación en origen de residuos**, para favorecer su posterior reutilización y/o adecuada eliminación.
- Disponer la entrega de nuestros productos de forma que causen el menor impacto ambiental posible, asegurándonos también de que los productos llegan a nuestros clientes en envases adecuados que cumplan las normativas ambientales aplicables.
- Considerar prioritarios los criterios ambientales en la toma de decisiones y estudiar en cada momento la mejor tecnología disponible ambienta, modernizando así nuestros procesos para aumentar su eficacia en un plazo razonable de tiempo y allí donde sea necesario.
- Sostenibilidad
- Respetar, ante sus empleados, la igualdad de oportunidades, de trato, su privacidad, su libertad de opinión, garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable, la formación necesaria, la estabilidad en el empleo, una retribución justa, así como evitar formas de persecución psicológica.
- Promover en todos los empleados un mayor grado de solidaridad, responsabilidad, participación social y la cultura de la calidad y seguridad alimentaria.
- Gestionar eficaz y eficientemente, compatibilizando su actividad empresarial con el ejercicio de su responsabilidad social.
- Eliminar los peligros y reducir los riesgos para la SST
- Asumir su responsabilidad de respetar los derechos humanos, en lo que respecta a:
  - 1. Derechos de la infancia y la juventud, entre ellos supresión de la explotación infantil y trabajos forzados.
  - 2. Derecho de asociación, principalmente libertad de sindicación y derecho a la negociación colectiva.
  - 3. Derecho a unas condiciones de empleo equitativas y satisfactorias.
- Se compromete a trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

Los requisitos que el Sistema de Gestión de la Calidad, Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el trabajo, para todos los departamentos se recogen en los procedimientos relacionados en el Manual del SGI, así como en la documentación que de él se deriva y que forman parte del Sistema Integrado de Gestión. Para el cumplimiento de esta Política, que estará a disposición del público, es imprescindible la colaboración de todo el personal, que debe conocerla, cumplirla y estar convencido de la necesidad de optimizar el servicio al cliente, a través de un constante esfuerzo de mejora.

En Tomelloso, a 01 de agosto de 2024



Fdo: El Gerente