



**CARNES Y VEGETALES** es una empresa dedicada al Diseño y Producción de conservas cárnicas y patés en la planta de Mérida y al Diseño y elaboración de concentrado, triturado y salsas de tomate en la planta de Montijo.

La Dirección de **CARNES y VEGETALES** asume el objetivo de conseguir productos seguros, de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes y consumidores, al mismo tiempo que aseguren el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos y sean producidos de una manera rentable y adecuada al entorno social (medioambiental y sostenibilidad, y compromiso ético y laboral).

Es parte de esta política, el uso de ingredientes no procedentes de organismos modificados genéticamente (OGM) y restringir el uso de ingredientes alergénicos en la medida de lo posible.

Para lograr este objetivo y los objetivos ambientales, energéticos y responsabilidad social, **CARNES y VEGETALES** funcionará con un Sistema de Gestión de la Calidad, Ambiental, de Eficiencia Energética y de Responsabilidad Social basado en principios de Gestión del Riesgo y en la cultura de seguridad alimentaria, que proporcionan una base estructural para actividades asociadas con la fabricación de productos seguros de alta Calidad, y cumple con los principios de las normas ISO – 9001, 14001, 50001, Codex Alimentarius (A.P.P.C.C.), SR10 y otras normas nacionales, europeas e internacionales como es IFS, dentro de la cual se desarrolla un plan de protección del producto (Food Defense), y la norma de Marca Garantía Halal.

La cultura de seguridad alimentaria actuará como uno de los pilares para la seguridad del producto, basándose en la instauración de valores, creencias y normas en el comportamiento de la organización relacionadas con la seguridad alimentaria. Los controles se orientarán a la reducción continua de deficiencias y a la mejora continua de los productos y los procesos.

La Dirección de **CARNES y VEGETALES** proporcionará los recursos apropiados para asegurar el entendimiento y la implantación de la Política y los estándares de Calidad, Ambiental, Eficiencia Energética y Responsabilidad Social en los que se fundamenta, tal y como se especifica en el Manual de Gestión. La Dirección de **CARNES y VEGETALES** se compromete a:

\*Revisar la continua adecuación del Sistema de Gestión, incluido el Sistema APPCC.

\*Respaldar las funciones del equipo APPCC.

\*Impulsar las mejoras necesarias para la obtención de los objetivos ambientales y de eficiencia energética y la protección del medio ambiente con el uso responsable de los recursos naturales, la disminución de la generación de los residuos, la mitigación y adaptación al cambio climático, etc., así como la prevención de daños ambientales y cumplimiento de cualquier requisito legal, normas o directrices en este ámbito.

\* Asegurar la disponibilidad de la información y de los recursos necesarios para lograr los objetivos y las metas energéticas.

\* Apoyar la adquisición de productos y servicios de eficiencia energética que impactan en el desempeño energético.

\* Apoyar las actividades de diseño que consideren la mejora del desempeño energético

\*Establecer y revisar los objetivos de calidad, gestión ambiental y gestión de la energía

\*Asegurar el total cumplimiento de los estándares de calidad y que en todas las Fábricas estén implantados los comportamientos adecuados, considerando a todos los empleados responsables de mantener y mejorar la seguridad, calidad, asegurar la autenticidad de nuestros productos y llevando a cabo una adecuada concienciación medioambiental y energética.

\*Asumir el compromiso de proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo, adecuada al propósito, tamaño y contexto de la organización y la naturaleza de los riesgos y las oportunidades de Seguridad y Salud en el Trabajo.

\*El compromiso para la consulta y la participación de los trabajadores, y cuando existan, de los representantes de los trabajadores.

\*Prevenir los daños y deterioro en la salud de los trabajadores que se pudieran ocasionar durante la realización de los trabajos.

\*Comprometernos al cumplimiento de los siguientes principios en materia de Responsabilidad Social conforme a ISO 26000:

\*Compromiso con la transparencia, como una forma de transmitir y generar confianza y credibilidad a todos nuestros grupos de interés.

\*Rendición de cuentas.

\*Comportamiento ético, mediante el establecimiento de un código ético de la empresa y estableciendo prácticas de Gobierno Corporativo.

\*Respeto a todos nuestros grupos de interés.

\*Cumplimiento de las leyes y normas nacionales e internacionales aplicables, así como otros requisitos suscritos.

\*Compromiso y respeto a los Derechos Humanos y los derechos fundamentales en el trabajo.

Nuestros pilares básicos:

**TRABAJAR EN EQUIPO** con respeto mutuo, favoreciendo y potenciando la comunicación.

**LIDERAZGO** conociendo cada empleado sus objetivos y responsabilidades y contando con los medios suficientes, el apoyo y la confianza para el éxito en su trabajo dentro de un ambiente de colaboración, comunicación y participación.

**CALIDAD TOTAL** que empieza en el trabajo que realiza cada uno y por el servicio y colaboración que presta a sus clientes internos o externos para lograr la mejora continua de la eficiencia de nuestros procesos de forma dinámica con el soporte de los Sistemas de Gestión Integrado.

**PROFESIONALIDAD** trabajando con disciplina usando lo mejor de nuestros conocimientos y experiencias, en cumplimiento de los objetivos consensuados, en un entorno dinámico, cambiante y competitivo.

**NUESTROS VALORES**, implicación, austeridad, transparencia, responsabilidad, esfuerzo, compromiso ambiental. Flexibilidad, trabajo en equipo y orientación a clientes y consumidores.

La Política de Calidad, Seguridad Alimentaria, Gestión Ambiental, Gestión de la Energía y Responsabilidad Social es una declaración de sus intenciones y principios, que proporcionan un marco global para el establecimiento de objetivos y metas. La Dirección de **CARNES Y VEGETALES** se compromete, además, a organizar, desarrollar y hacer el seguimiento de los programas y/o actuaciones que sean necesarios en la empresa para la implantación y mejora continua del sistema de gestión, que deberá ser asumido por todos los empleados y colaboradores de esta, con la finalidad de conseguir los objetivos fijado.

Esta política integrada será revisada anualmente, comunicada a todos los empleados y puesta a disposición de todas las partes interesadas.