

Política de sistema integrado de gestión de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional.

La Dirección General de **ALVINESA NATURAL INGREDIENTS, S.A.** entiende los conceptos de seguridad alimentaria, sostenibilidad, mejora continua y seguridad y salud fruto de la adaptación de la legislación y los sistemas internacionales **ISO 9001, ISO 14001, ISO45001, FSSC**, como la base para la mejora del modelo de gestión orientado a la búsqueda de la eficacia, la protección ambiental **22000 y FAMI-QS** tal de los procesos internos, la seguridad y salud de las partes interesadas, la seguridad alimentaria de los consumidores y de los animales a través de los aditivos para piensos. **El sistema de gestión integrado de seguridad alimentaria, calidad, medio ambiente y seguridad y salud laboral de ALVINESA tiene como objetivos fundamentales:**

- Mejorar continuamente la eficacia del sistema integrado de seguridad alimentaria, calidad, medio ambiente y seguridad y salud laboral. Comprometiéndose a cumplir con los requisitos de las normas internacionales ISO 9001, ISO 14001, ISO45001, FSSC 22000 y FAMI –QS.
- Comprometerse a cumplir con los requisitos legales y normativos establecidos, así como con otros requisitos suscritos relacionados con aspectos de seguridad alimentaria, ambientales y de seguridad y salud laboral.
- Ejercer una conducta que propicie la Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria (incluso en la elaboración de aditivos para piensos), actuando así de impulsora, guía y ejemplo en el cumplimiento de una obligación que implica a todos los trabajadores de ALVINESA NATURAL INGREDIENTS, S.A.
- Proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos y metas de seguridad alimentaria, ambientales, de calidad y de seguridad y salud, establecidos.
- Comprometerse a mejorar continuamente la eficacia del Sistema Integrado fomentando las relaciones con los clientes, así como la comunicación con los subcontratistas y partes interesadas.
- Comprometerse a eliminar los peligros y evaluar y reducir los riesgos para la Seguridad Salud y Trabajo.
- Reconocer nuestra responsabilidad en las situaciones de recuperación si la seguridad alimentaria está en juego.
- Evaluar y minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, estudiando y diseñando los procesos para garantizar la inocuidad de los productos y de los aditivos empleados para piensos, comprometiéndonos en tomar las medidas necesarias para prevenir fraude/adulteración.
- Comprometerse a cumplir los requisitos establecidos con los clientes, y a satisfacer sus expectativas.
- Reconocer nuestra responsabilidad en la cadena alimentaria y que la inseguridad alimentaria puede tener efectos distintos sobre diferentes personas, grupos y animales. Evaluar los riesgos teniendo en cuenta las dimensiones de diversidad y género a fin de considerar las diferencias biológicas, sociales y culturales.
- Consulta y participación activa de los trabajadores/trabajadoras y todas las partes interesadas en la gestión de riesgos laborales a través de los delegados de prevención y utilizar la retro-alimentación para tomar oportunas y eficaces medidas para el control de los mismos.
- Evaluar y minimizar el impacto ambiental, prevenir la posible contaminación, reducir la generación de residuos y el consumo de recursos, potenciar la sostenibilidad, siempre que sea técnica y económicamente viable.
- Planificar las actividades de tal forma que aseguren la prevención de la contaminación, la calidad y la seguridad alimentaria de los productos y aditivos empleados en la cadena de piensos, garantizando la mejora continua en el campo ambiental.
- Mantener las buenas condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como conseguir un personal motivado y comprometido con la prevención de la lesión y la enfermedad profesional.
- Formar y concienciar a todos los trabajadores sobre los roles y responsabilidades, los métodos de trabajo y su impacto.
- Mejorar la gestión de los flujos y la política de almacenamiento para reducir el impacto ambiental.
- Convertirse, dentro del sector, en el modelo a seguir en temas de seguridad alimentaria, calidad, medio ambiente y seguridad y salud laboral.