

La **Dirección** integra en la visión estratégica de la compañía los conceptos; **calidad**, **inocuidad** de los alimentos, y **respeto** medioambiental, como elementos claves para organizar y estructurar las acciones, que se van a llevar a cabo en Mediterránea.

Bajo esta premisa, define su política de **Calidad, inocuidad de los alimentos y Medio Ambiente** como la declaración documentada de los compromisos adquiridos para **mejorar la gestión** de sus procesos con el propósito de; obtener productos seguros, minimizar el impacto medioambiental derivado de sus actividades, y lograr la máxima satisfacción del cliente con los productos y servicios suministrados.

La organización, frente a esta exigencia, garantiza que sus servicios se llevan a cabo en condiciones controladas y respetando los parámetros establecidos, en todos los casos. Esta garantía es extensiva a sus proveedores que son seleccionados fijando con objetivo su capacidad reconocida, sensibilidad medioambiental, el control de sus procesos y la calidad de sus productos y servicios.

En consecuencia, la Dirección de Mediterránea manifiesta su disposición de dotar a la organización con los recursos necesarios para el cumplimiento de los siguientes compromisos:

- **Garantizar**, de forma visible su **Liderazgo y compromiso** con esta Política y con cuantos documentos la desarrollen o complementen, y lograr, con el impulso y el ejemplo de la Dirección, Técnicos y Mandos, su implantación efectiva.
- **Cumplir**, con los requisitos legales, contractuales o de otra índole aplicable a nuestra actividad, tanto en el ámbito del desempeño de procesos e inocuidad de los alimentos como en el medioambiental, de manera que en ningún caso, contravenga las expectativas de sus clientes.
- **Priorizar**, mecanismos preventivos frente a correctivos, con el objeto de garantizar la **mejora** continua de sus procesos y evitar incumplimiento.
- **Mantener**, una actitud de transparencia y comunicación fluida con trabajadores, clientes, proveedores, administración y otras partes interesadas, enfocada a la toma de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política, poniendo a su disposición la información relevante y pertinente que contribuya a la implementación de la misma.
- **Cooperar**, con los clientes, proveedores y administración, estableciendo relaciones eficaces que aporten valor mutuo y contribuyan a mejorar la gestión global de nuestras actividades.
- **Planificar**, mediante la adecuada identificación y evaluación de todos los aspectos en la gestión de los procesos implantados, para alcanzar un alto grado de inocuidad de los alimentos.
- **Desarrollar**, un sistema de inocuidad de los alimentos que, basado en la experiencia, información y evidencias científicas. Garantice una evaluación de riesgos objetiva.

- **Formar e informar**, al personal en temas de inocuidad de alimentos, buenas prácticas de elaboración y Medio Ambiente.
- **Primar**, la utilización de barreras físicas frente a productos químicos, en la prevención de plagas.
- **Promover** la utilización de los recursos naturales, utilizando formas más eco-eficientes de gestión.
- **Minimizar** la producción de residuos y en su caso, adecuar su gestión a las buenas prácticas medioambientales, potenciando la segregación selectiva y su posterior reutilización, reciclado.

La Dirección **comunica y difunde** esta política en los diferentes niveles de la organización, implicando a todo su personal y colaboradores.

Del mismo modo, impulsa y apoya las iniciativas que conduzcan al cumplimiento de los objetivos que se proponen, proporcionando los recursos necesarios.

Para asegurar la Política enunciada, la **Dirección** obtiene la adhesión y participación de todo su personal, tanto en actuaciones individuales como cuando forman parte de grupos de trabajo, con el fin de mantener al día su Sistema de Gestión.

La Rozas, 9 de septiembre 2015.

La Dirección

D. Mariano Muñoz Orejón

