

Seguridad alimentaria y calidad, seguridad y salud en el trabajo e igualdad

La **misión** principal de **E.I.A.S.A** es desarrollar su actividad económica de diseño, fabricación y venta de zumos, purés y salsas, dentro de un marco que garantice, **la seguridad alimentaria, la calidad, la seguridad y salud en el trabajo, la igualdad, la preocupación por el medio ambiente y la ética con otras culturas para con** sus clientes, proveedores y partes interesadas pertinentes.

De ahí que, **E.I.A.S.A** tenga implantado un sistema de gestión basado en las normas **ISO 9001 “Sistema de Gestión de la Calidad”, ISO 45001 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo”, FSSC 22000 “Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos” y Garantía Halal** como una decisión estratégica para permitir mejorar continuamente todas sus actividades y adaptarse a los cambios que continuamente afronta el mercado a través de un Sistema Integrado Gestión, garantizando los recursos necesarios para su ejecución.

Nuestra **visión** es la de seguir siendo un referente en la fabricación y venta de zumos, purés y salsas, con unos **objetivos estratégicos** claros:

1. Satisfacer a nuestros clientes con aumento de cuota de mercado, que pasa por adaptarnos a sus demandas y ampliar surtido.
2. Garantizar la inocuidad y nivel de calidad de los alimentos que elaboramos y distribuimos, con un compromiso ético que engloba tanto al producto, como a nuestros trabajadores, con especial atención a los aspectos de seguridad y salud en el trabajo.
3. Establecer acciones futuras para facilitar la transición a un sistema alimentario sostenible, que proteja la seguridad alimentaria y garantice el acceso a dietas sanas con origen en un planeta sano.

Con el propósito de alcanzar los objetivos **ESTRATÉGICOS**, establecemos las siguientes **líneas de actuación**:

- Afianzar el compromiso de mantener un Sistema Integrado de Gestión a través de la mejora continua de sus resultados y a través de un esfuerzo en grupo.
- Asegurar el cumplimiento de los requisitos aplicables al sistema integrado de gestión, así como la satisfacción continua de las partes interesadas pertinentes a través de unos servicios capaces de cubrir e incluso superar sus expectativas, estableciendo sistemas de comunicación y medición, evitando cualquier no conformidad, queja o reclamación, a fin de fortalecer nuestra competitividad y rentabilidad.
- Potenciar los medios técnicos y humanos, proporcionando formación para la mejora continua de la prestación del servicio, aumentando la

competencia de nuestros trabajadores para eliminar los peligros y minimizar los riesgos en materia de seguridad y salud laboral.

- Buscar oportunidades para facilitar y estimular reformulaciones hacia dietas más saludables y sostenibles.
- Impulsar, liderar, comunicar las estrategias de sostenibilidad, responsabilidad social corporativa y economía circular con un buen aprovechamiento en la gestión de nuestros recursos, agua, energía, emisiones, medioambiente y envases alimentarios especialmente.
- Comprometernos con dotar al mercado, productos totalmente conformes con las leyes específicas de la Comunidad musulmana y que cumplan con la marca de Garantías Halal. Velar por el cumplimiento de los requisitos acordados, incluyendo aquellos de exportación y/o normas externas, así como la legislación aplicable en el país de destino donde se suministren.
- Cumplir con todos y cada uno de los requisitos del cliente, así como los requisitos legales y otros requisitos reglamentarios aplicables a nuestras actividades de SST y con otros requisitos de partes interesadas que sean de aplicación al sistema integrado de gestión de la calidad.
- Generar y favorecer un ambiente participativo entre los empleados adaptando el trabajo a las personas, integrándose en el objetivo común y, mejorando las comunicaciones que faciliten el trabajo en equipo, el reconocimiento individual y las sugerencias de mejora.
- Comprometidos con la consulta y participación de los trabajadores, así como con los representantes de los trabajadores.
- Comprometidos con la política integral de igualdad en la empresa.
- Salvaguardamos la seguridad de las instalaciones y las personas, con un compromiso claro de prevención de enfermedades y lesiones en nuestros trabajadores a través de la mejora continua.
- Garantizamos la inocuidad, la calidad y la garantía Halal de nuestros productos establecidos por ley o pactados con nuestros clientes, a través de nuestro sistema APPCC con especial atención al Food Defense y Fraude.

Revisamos y difundimos nuestra política Integrada de Gestión que estará a disposición de todas las partes interesadas que la soliciten, tales como el personal, clientes, proveedores, contratistas, administraciones, entre otras partes interesadas; siendo comunicada, entendida, asumida y aplicada en sus obligaciones individuales y colectivas por el personal de E.I.A.S.A.

Adicionalmente disponemos de una política de prevención de riesgos laborales, política compliance y un código ético que aplica a todos los trabajadores y directivos.

El marco para reflejar esta política de gestión día a día, lo constituyen las actividades de revisión por la dirección, dentro de las cuales se controla y revisa. Estos principios generales se concretarán en objetivos cuantificables de gestión de la calidad e inocuidad y de la SST, identificados en nuestros procesos, cuyo cumplimiento alcanza a todo el personal de la organización y cuyo seguimiento se lleva a cabo de forma periódica.