

	<b>POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b>	Revisión 03
		14/03/2021
		Página 1 de 1

La Vega de Pliego siempre se ha definido como **una empresa de Agricultores al servicio de sus Clientes y Trabajadores, dedicada a la Manipulación y Producción de fruta de hueso, almendra y aceite de oliva**. Para dar cumplimiento a este principio y siendo conscientes de que nos encontramos inmersos en un mercado cada vez más globalizado y competitivo, en nuestra Gestión Empresarial, siempre están presentes varios objetivos que consideramos fundamentales.

La Vega de Pliego es consciente de que alguna de las actividades que desarrolla podría tener impacto en el Medio Ambiente, aplica una Política Medioambiental para prevenir la contaminación en los aspectos medioambientales, originados por las operaciones y actividades de La Vega de Pliego y estudiar y promover todas las medidas a su alcance para minimizar los impactos generados por otros agentes sobre los que tenga incidencia La Vega de Pliego, así como las relativas a la protección del medio ambiente dentro del marco de influencia de la organización, tanto local como global.

La Política de Calidad, Medio Ambiente, Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos de La Vega de Pliego está basada en los siguientes objetivos:

- Desarrollar “los productos y servicios” en función de las expectativas de los clientes realizando una mejora continua en los procesos de trabajo.
- La satisfacción de los socios y trabajadores protegidos, previniendo los riesgos contra la salud, la seguridad y el Medio Ambiente.

Para la consecución de los objetivos se establecen los siguientes principios:

- La calidad de sus productos, procesos y servicios.
- La buena relación con los clientes y proveedores.
- La promoción de una cultura de la Seguridad Alimentaria
- Cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de calidad y ambiental, así como la legislación, la reglamentación aplicable, así como otros requisitos que puedan ser de aplicación derivados de nuestras relaciones con la sociedad, clientes y proveedores.
- Incorporar en todos los procesos las medidas necesarias para la Prevención de Riesgos Laborales, en la convicción de que la Seguridad e Higiene de los trabajadores repercute directamente en la Calidad e inocuidad de nuestros productos.
- La vigilancia y mejora continua de nuestros protocolos de lucha contra el fraude y el sabotaje alimentario.
- Los conocimientos, cualificación, satisfacción del personal y la participación activa del mismo en la mejora continua se considera un valor estratégico de competitividad para la Cooperativa.
- Mantener una conducta ética y moral entre el personal, así como con clientes y proveedores, haciéndoles partícipes de las mejoras que se llevan a cabo en la empresa.

En Pliego a 14 de marzo de 2021

77516367L  
 PEDRO NOGUERA  
 (R: F30092985)

Firmado digitalmente  
 por 77516367L PEDRO  
 NOGUERA (R: F30092985)  
 Fecha: 2021.04.21  
 14:31:20 +02'00'

Fdo.: PEDRO NOGUERA RUBIO  
 Presidente