

La política de JR Sabater, determina los principios en que basa sus actuaciones y decisiones en materia de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y prevención, adecuada al objeto social de la organización como empresa de fabricación, envasado y comercialización de vinagres.

Como medio para alcanzar el reconocimiento de sus clientes y garantizar la calidad y seguridad alimentaria de sus productos y servicios, la preservación del Medio Ambiente y la Seguridad y Salud de sus trabajadores, la organización ha implantado un sistema de gestión integrado acorde a las normas UNE-EN-ISO 9001 y UNE-EN-ISO 14001, y con los protocolos internacionales de seguridad alimentaria BRC e IFS así como el Estándar Global de Certificación Halal, teniendo en cuenta siempre el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la normativa específica sobre Prevención de Riesgos Laborales.

De acuerdo con todo ello, JR Sabater, basa su Política en los siguientes principios:

- Crear una **Cultura de Prevención** dentro de la organización que permita anticiparse a los riesgos, asumiendo como objetivos principales;
 - Garantizar la seguridad y salud de todos nuestros trabajadores.
 - Desarrollar una acción permanente para aumentar los niveles de protección existentes.
 - Mejora continua de las condiciones de las condiciones de seguridad y salud, a los que están expuestos los trabajadores.
 - Cumplir la normativa vigente.
- Crear una **Cultura de la seguridad y calidad alimentaria** para conseguir:
 - Procesos y productos inocuos, legales y auténticos.
 - La Satisfacción de los Clientes.
 - La Prevención de la Contaminación y Protección del Medio Ambiente, así como la sostenibilidad y la ética.
- Crear un **Contexto de la Organización** que determine:
 - Los Riesgos de la Empresa, las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su Sistema de Gestión en materia de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiental.
 - Las Oportunidades de Mejora, las posibles soluciones a dichos riesgos.
 - Las Acciones Correctivas, las acciones que eliminan dichos Riesgos.
 - Los Objetivos, las metas o retos que planifica la empresa para determinar su Dirección Estratégica.
- Crear un **Comité de Dirección** comprometido con:
 - Los Planes Estratégicos de la Empresa.
 - El Contexto de la Organización.
 - Los Procesos, Productos y Servicios, teniendo en cuenta la Calidad, Seguridad Alimentaria y los Impactos ambientales que puedan originarse.

- Cumplir con la **Legislación Vigente** (local, autonómica, estatal, comunitaria e internacional) que le sea de aplicación en materia de Seguridad alimentaria, calidad, medioambiente y prevención, así como respetar acuerdos voluntarios adoptados o requisitos establecidos dentro de la empresa o provenientes de los clientes.
- Implicar a todos los miembros de la organización en el **desarrollo de la Mejora Continua** del Sistema de Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, así como de las condiciones de seguridad y salud de los trabajadores.
- Desarrollar una acción continua para **augmentar los niveles de protección existentes**.
- Pretender la mayor eficacia y satisfacción profesional de su personal a través del **contacto directo con cada trabajador**.

El compromiso por la calidad, el medio ambiente y la seguridad en los procesos de JR Sabater, se extiende a todas las personas que forman parte de su organización, en el grado de la responsabilidad que a cada uno le afecte de acuerdo con sus tareas, función o puesto que desempeñan en la organización y con los cometidos que puedan serles asignados en relación directa con el Sistema de Gestión de Seguridad alimentaria, Calidad, Medio Ambiente y Prevención.

Este documento se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y miembros de la organización a través de los tablones de anuncios de las instalaciones y de la página web de la empresa, www.jrsabater.com.

En Murcia a 23 de Abril de 2021



Juan Antonio Sabater Torres

Gerencia