



## **POLÍTICA DE CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD LABORAL**

La Dirección de INDUSTRIAS ROKO considera que la calidad e inocuidad de sus productos junto con el respeto al medioambiente y la seguridad y salud de sus empleados, son factores esenciales para el éxito de la Empresa.

Su Política se basa en tres pilares básicos fundamentales:

- Un equipo humano comprometido, cualificado y con alto grado de experiencia.
- Una tecnología moderna que permita cumplir con los requisitos de los clientes y legislación vigente, en todo lo relativo a medioambiente, inocuidad alimentaria y prevención de riesgos laborales, así como la normativa propia del sector.
- La satisfacción de los clientes, a través de la optimización de medios, la competencia, la motivación y formación del personal, la buena gestión interna y el cumplimiento de todos los requisitos.

Para poder desplegar esta Política la dirección de INDUSTRIAS ROKO asume los siguientes principios:

- Comprender las necesidades y expectativas reales de nuestros Grupos de Interés y comprometernos con ellas.
- Proporcionar al cliente productos acordes a los requisitos y especificaciones establecidas, así como a las normas y legislación vigente, incluidos los requisitos Kosher y Halal.
- Analizar los riesgos y minimizar los peligros para asegurar la fabricación y la entrega de productos inocuos.
- Prestar un servicio serio, eficaz y versátil.
- Establecer e implantar sistemáticas para asegurar la correcta realización de los trabajos en todas las etapas del proceso.
- Implantar como norma de conducta sistemáticas de mejora continua.
- Asegurar la competencia del personal para el desarrollo de sus funciones desde el enfoque de calidad de producto, inocuidad, seguridad en el trabajo e impacto ambiental.
- Analizar de manera permanente información recabada interna y externamente para prevenir fallos y mejorar la producción de agar, sistemas hidocoloides y harina de algas.
- Fomentar entre todo el personal los principios de la prevención de la contaminación y la disminución del impacto ambiental tanto en el desarrollo de las actividades como las derivadas de la propia instalación.
- Implicar al personal para minimizar, reciclar, reutilizar y gestionar adecuadamente los residuos generados en el desarrollo de actividades.
- Mantener altos niveles de innovación, tanto en los medios técnicos disponibles como en la profesionalización del personal.
- Comunicar a todos el personal sus responsabilidades y obligaciones y fomentar su participación para la mejora.
- Establecer, mantener y mejorar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la Empresa.

Esta Política está disponible a todas las partes interesadas de la Organización.

En Llanera, a 1 de diciembre de 2021

Fdo. D. Jorge Aler  
Gerente