

	MANUAL DE GESTIÓN	MG-0000 ANEXO 2-14
POLÍTICA DE GESTIÓN		

El objeto de la empresa **TAISI** es el desarrollo, fabricación y comercialización de una amplia gama de productos como mermeladas, confituras y rellenos, fruta y verdura confitada, fruta en almíbar y fruta en sulfuroso destinados al mercado nacional e internacional de **industrias de alimentación**.

La Dirección se responsabiliza y mantiene su compromiso de trabajar bajo un Sistema de Gestión Integrado basado en las normas **UNE-EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 22000:2018, UNE-EN ISO 45001:2018, ISO/TS 22.002-1:2009** y en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**APPCC**), con el fin de asegurar la **calidad e inocuidad** de nuestros productos y basada en los siguientes principios:

- Cumplimiento de todos los requisitos aplicables a los productos y a los procesos, tanto legales, reglamentarios y normativos, especialmente aquellos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria y la seguridad y salud en el trabajo, como con el compromiso de toda la Organización con la **Cultura de la inocuidad**, la Cultura de la innovación, la **Sostenibilidad Económica, Social y Medioambiental** alineada con los Principios del Pacto Mundial, la Agenda 2030, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la apuesta por el Modelo EFQM de **Excelencia**.
- Cumplimiento de las **directrices de producción Vegana, Ecológica, Halal y Kosher**.
- Establecimiento de un análisis detallado de nuestro contexto y **partes interesadas**, analizando sus necesidades, expectativas y requisitos en el sistema de gestión SIG, así como el establecimiento de pautas que han de presidir el **comportamiento ético** de todas las personas empleadas en su desempeño diario, en las relaciones e interacciones que mantienen con todos los grupos de interés.
- La Política de Gestión es el marco para la definición y consecución de nuestros **objetivos** de gestión y de Seguridad y Salud en el trabajo (SST), encaminados a conseguir la **satisfacción de nuestros clientes**, una **mejora continua** de nuestros procesos y productos, y el no tener incidentes laborales en estos procesos, así como el **aseguramiento** de la **inocuidad** de los alimentos elaborados y la seguridad de nuestros trabajadores. Para ello, promueve la mejora de:
 - **Talento**: elaborando programas de formación, capacitación competencial y motivación de las personas con la finalidad de que todos sean conscientes de sus responsabilidades y de la importancia de sus funciones sobre la calidad, seguridad e inocuidad de nuestros productos y sigan las Buenas Prácticas de Manipulación establecidas. La empresa toma el compromiso de proporcionar las condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud, de proteger y potenciar la salud de las personas empleadas y de fomentar la consulta y participación de los trabajadores o sus representantes promoviendo a la vez la comunicación, la inclusión, la diversidad, la participación activa de todo el talento, considerando el talento senior, la conciliación e igualdad de oportunidades y el bienestar organizativo.
 - **Recursos técnicos**: promoviendo la mejora, mantenimiento y limpieza de las instalaciones, máquinas y equipos, con el fin de favorecer un entorno higiénico adecuado para la realización de alimentos seguros.

	MANUAL DE GESTIÓN	MG-0000 ANEXO 2-14
POLÍTICA DE GESTIÓN		

- *Prerrequisitos:* Estableciendo los criterios que garanticen controles sobre las BPM (Buenas prácticas de manipulación), limpieza y desinfección, plagas, eliminar peligros físicos y peligros para la salud y la seguridad en el trabajo, potabilidad del agua, eliminación de residuos, seguimiento de proveedores, gestión de alérgenos, control de trazabilidad, formación, mantenimiento de equipos e instalaciones, almacenaje, food defense y food fraud.
- *Actividades de verificación:* estableciendo controles exhaustivos basados en los riesgos sanitarios y para reducir los riesgos laborales detectados y siendo estrictos con los criterios aplicables, además de gestionar adecuadamente los productos defectuosos y eliminar las causas que los originaron.
- *Actividades de innovación:* como principio que sustenta todas las estructuras de la empresa y hacia la que se dirigen todas las actividades que se desarrollen en aras a la mejora continua y la excelencia que nos permita convertirnos en una organización líder con inquietud por mejorar nuestra competitividad a partir de la mejora continua e innovación en la gestión y evolucionar de forma continuada hacia la excelencia, en un mundo más competitivo y global que nunca, caracterizado por rápidos y continuos cambios tecnológicos.
- *Aspectos medioambientales:* la empresa y sus personas son conscientes de que se deben optimizar los consumos energéticos provenientes de recursos naturales y reducir los residuos para salvaguardar el futuro del planeta. Contribuir de esta manera a la reducción de la pérdida alimentaria y a la sostenibilidad de la propia organización y al desarrollo de las sociedades en las que se practican como referente de una gestión medioambiental responsable, circular y de nuestro compromiso social.

Para cumplir estos principios **TAISI** es consciente de que, además de disponer de los medios materiales y humanos adecuados, las personas deben entender y aplicar la Política de Gestión, así como los documentos que integran el Sistema de Gestión de la Calidad, de Seguridad Alimentaria y de Seguridad y Salud en el trabajo, por lo cual establece los canales de comunicación adecuados para ello.



Firmado: Ruth Lázar Torres
(Directora General)